

Rye IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **7.3**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.5 kg (70.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 1.3 kg (20.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (7.8%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.1 kg (1.6%) | 81 % | 53 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 20 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 2 min | 6 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12.5 g | Fermentis |