

RYE IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **53**
- SRM **11.6**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **66C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking pale ale zero	3.1 kg (63.3%)	79 %	5
Ziarno	weyermann prażone żyto	0.1 kg (2%)	65 %	800
Ziarno	weyerman słód żytni	1.7 kg (34.7%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	20 g	5 dni	10 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min