

Rye Ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **69**
- SRM **5.1**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1.5 kg (21.4%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	30 min	14.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	16 g	10 min	15 %
Gotowanie	Azacca	15 g	10 min	14 %
Gotowanie	Cascade	17 g	1 min	6 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	1 min	4.6 %
Gotowanie	Simcoe	21 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	12 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	31 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowski	4 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	70 min