

Rye IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **5.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (72.3%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	1 kg (24.1%)	85 %	8
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (3.6%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %