

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 % |