

Rye IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **12.1**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.6 kg (69.2%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 1.2 kg (23.1%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.4 kg (7.7%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 30 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Zythos | 30 g | 5 min | 11 % |
| Na zimno | Cascade | 40 g | 7 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Płynne | 10 ml | --- |