

## Rye IPA

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **68**
- SRM **9**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	2.8 kg (80%)	79 %	7
Ziarno	Słód Żytni	0.6 kg (17.1%)	81 %	9
Ziarno	Słód Karmelowy 300EBC	0.1 kg (2.9%)	70 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus USA	50 g	20 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial 100g - USA	50 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Centennial 100g - USA	50 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---