

RYE IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	2.3 kg (62.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Żytni	1 kg (27%)	75 %	8
Ziarno	Viking Malt Wiedeński	0.2 kg (5.4%)	79 %	8.5
Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic 2018	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Zythos 2018	50 g	3 dni	9.2 %
Na zimno	Willamette 2018	15 g	3 dni	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale