

## RYE IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **55**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (67.9%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (17.9%)	85 %	8
Ziarno	Płatki żytnie	0.8 kg (14.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	23 g	60 min	10 %
Gotowanie	Trident	25 g	30 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	---	9.9 %
Na zimno	Citra	50 g	---	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Maltodekstryna	60 g	Gotowanie	50 min