

RYE IPA

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **10.5**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (16.9%)	85 %	7
Ziarno	Rye Malt	2 kg (33.9%)	75 %	4.5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (33.9%)	81 %	5
Ziarno	Caramunich Malt	0.5 kg (8.5%)	71.7 %	110
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.8%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	50 min	14.6 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %