

## Rye IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **62**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (74.6%)	82 %	4
Ziarno	Żytni - Viking Malt	0.85 kg (25.4%)	80 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	10 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Falconer's Flight	20 g	20 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	60 g	5 min	10.3 %
Whirlpool	Falconer's Flight	50 g	0 min	10.3 %
Na zimno	Falconer's Flight	60 g	4 dni	10.3 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Bardzo słabo poszło wystadzenie, wydaje mi się że są dwa problemu
    - stosunek wody do ziarna
    - zbyt drobno ześrutowany słów
- 16 maj 2020, 13:45*