

## Rye IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **5.1**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.1 L** wody do zacierania do **65.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (73.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Żytni	0.66 kg (13.9%)	85 %	8
Ziarno	Rye, Flaked	0.33 kg (7%)	78.3 %	4
Cukier	Turbinado	0.25 kg (5.3%)	95.7 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Summit	5 g	80 min	17 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	15.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Gozdawa West Coast	Ale	Suche	11 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.65 g	Gotowanie	15 min