

Rye IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **15**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (46.4%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	2.8 kg (43.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (6.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.18 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.08 kg (1.2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	17 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	3.7 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	10 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale