

## Rye IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **66**
- SRM **6.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (16.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.5%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (0.8%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	29 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	29 g	60 min	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	20 ml	White Labs