

## Rye IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **12.6**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (55.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	2 kg (22.1%)	85 %	8
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (8.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2.8%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %