

# Rye Ipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **49**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.25 kg (60.5%)	81 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (21.5%)	78.3 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.39 kg (10.5%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	0.14 kg (3.8%)	85 %	8
Ziarno	Rice, Flaked	0.14 kg (3.8%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra'21	15 g	50 min	13.4 %
Gotowanie	Citra'21	15 g	15 min	13.4 %