

Rye IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód żytni jasny 4-10 EBC Weyermann	2 kg (33.3%)	85 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra, pink boots, Ekuanot	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra, pink boots, Ekuanot	15 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Citra, pink boots, Ekuanot	10 g	10 min	14 %
Na zimno	Motueka	100 g	5 dni	7 %
Na zimno	CRYO hops® - granulat z lupuliny - Mosaic	25 g	5 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis