

## Rye IPA

- Gęstość **15.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **104**
- SRM **10.2**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (47.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	1.2 kg (19%)	85 %	8
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (6.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.6%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg (15.9%)	80 %	6

### 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 %