

## rye ipa II

---

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **49**
- SRM **13.3**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni strzegom	1.5 kg (20%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (13.3%)	75 %	150
Ziarno	Pilzneński	5 kg (66.7%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	10 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	8.8 %