

## Rye IPA v1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **30**
- SRM **6.3**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (61.9%)	80 %	7
Ziarno	Żytmi	1 kg (20.6%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.45 kg (9.3%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.15 kg (3.1%)	73 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand East Coast	Ale	Suche	11 g	---