

Rye Session IPA

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **8.2**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **-8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------|--------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 3 kg | 80 % | 9 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg | 80 % | 10 |
| Ziarno | Karmelowy | 0.5 kg | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 35 g | 60 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g | 0 min | 5.5 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 4 dni | 5.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 10 g | Zacieranie | --- |