

Rye Smash citrus

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **41**
- SRM **4.7**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (57.7%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	2.2 kg (42.3%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka Curacao	16 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańcza słodka	15 g	Gotowanie	5 min