

RYPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **36**
- SRM **6.6**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (72.9%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.8 kg (16.7%)	85 %	8
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.1 kg (2.1%)	76 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Puławski	10 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	lunga	5 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	40 g	1 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	1 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min