

rze ipa I

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **37**
- SRM **14.2**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (61.5%)	81 %	5
Ziarno	Żytni strzegom	1.5 kg (23.1%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (15.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	10 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Mosaic	10 g	---	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	---	8.8 %
Na zimno	Citra	10 g	---	13.5 %