

## Session Rye IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **22**
- SRM **7.6**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pale Ale Zero	2 kg (58%)	79 %	7.5
Ziarno	Viking Malt Żytni	1 kg (29%)	75 %	40
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.05 kg (1.4%)	72 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	12 g	3 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	12 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale