

takie o

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **68**
- SRM **6.7**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (13.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (13.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (6.7%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Herkules | 25 g | 30 min | 16.1 % |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 15 min | 7 % |
| Gotowanie | Sybilla | 15 g | 10 min | 7 % |
| Gotowanie | Sybilla | 20 g | 5 min | 7 % |
| Gotowanie | Centennial | 29 g | 5 min | 8.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |