

Weepav2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **64**
- SRM **9.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (27.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (54.8%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (13.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.4%)	68 %	601
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (2.7%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	40 g	20 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	60 g	10 min	9.4 %