

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 % |