

west coast RYE IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **5.6**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2 kg (30.8%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.29 kg (4.5%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min