

ŻIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **61**
- SRM **9**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.7%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (47.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (15.7%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	0.7 kg (11%)	85 %	8
Ziarno	Płatki żytnie	0.3 kg (4.7%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.6%)	68 %	601
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.15 kg (2.4%)	61 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.6%)	79 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	7 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	35 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	35 g	10 min	11 %