

ŻYTANIA IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **75**
- SRM **7.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Żytńi	2 kg (26.7%)	85 %	8
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (6.7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Equinox	15 g	30 min	13.4 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	13.4 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.4 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	9.7 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13.4 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis