

## #Sowa 2 - Żytnie AIPA

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **62**
- SRM **13.1**
- Style **Rye IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Ekstrakt żytni	2.4 kg (58.5%)	85 %	45
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (41.5%)	80 %	35

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	40 g	60 min	13 %
Boil	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Boil	Equinox	15 g	5 min	13.1 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Aroma (end of boil)	Equinox	40 g	0 min	13.1 %
Dry Hop	Simcoe	20 g	3 day(s)	13.2 %
Dry Hop	Equinox	30 g	3 day(s)	13.1 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

### Notes

- Zastanawiam się do dziś co było nie tak, ale prawdopodobnie ekstrakt się przypalił w garnku. Piwo warzone 17.9.2017 r, butelkowane 15.10.2017 r. Piwo było potwornie gorzkie i kwaśne. Wypite kilka butelek, reszta po prostu poszła w kanał... Szkoda tyle dobrego chmielu...  
*Dec 6, 2020, 2:21 PM*