

Żytnia ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **85**
- SRM **4.7**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (67.8%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (25.4%)	85 %	8
Dodatek	Płatki żytnie	0.4 kg (6.8%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	40 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	20 min	6 %
Po zakończeniu gotowania				
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	5 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	---

Namoczoną i dodana do filtracji. Do 3l wody dodaj płatki. Podgrzeje do wrzenia. Po 10 min dolej 12l wody i podgrzej.