

żytnia ipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **57**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **31.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	9 kg (78.9%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	1 kg (8.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (1.8%)	75 %	150
Ziarno	Rye, Flaked	1.2 kg (10.5%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	50 g	35 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	23 g	safale