

Żytnia IPA v2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **58**
- SRM **5.6**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.7 kg (20.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (8.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (2.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------