

Żytnie AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **13**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.2 kg (70%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 1.3 kg (21.7%) | 85 % | 9 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (8.3%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 17.6 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30.8 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 35.2 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 30.8 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 33.44 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Zythos | 35.2 g | 5 min | 11 % |
| Na zimno | Cascade | 44 g | 7 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 8.8 g | Fermentis |