

Żytnie AIPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **56**
- SRM **5.9**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (37.7%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	1 kg (37.7%)	85 %	9
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.15 kg (5.7%)	75 %	20
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	0.5 kg (18.9%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	8.4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	8.4 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	8.4 %

Drożdże

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