

## Żytnie IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **6.5**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.8 kg (67.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Żytni                | 1.5 kg (26.8%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Caramunich® typ I    | 0.3 kg (5.4%)  | 73 %       | 80  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 5 g   | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra | 20 g  | 20 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra | 30 g  | 10 min | 12 %       |
| Whirlpool | Citra | 30 g  | 0 min  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |