

Żytnie v2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **72**
- SRM **6.1**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3.2 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	1.2 kg (27.3%)	63 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Azacca	50 g	2 dni	14 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

Notatki

- Woda modyfikowana wg profilu Pale Ale water z arkusza Bru'n Water. Chmiel na hopstand, start w 75

stopniach, na 30 minut wyłączone chłodzenie - intensywne mieszanie
CC: 5 dni 2 stopnie
Opis stylu: <https://kpd.pspd.org.pl/zytnia-ipa/>
25 lut 2020, 12:36