

Żytnik

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **6.1**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.8 kg (29.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (29.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.8 kg (29.5%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.7 kg (11.5%)	85 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	8.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min