

żyto 2.0 IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **56**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **33.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	11 kg (82.7%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	2 kg (15%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	45 min	10 %
Gotowanie	chinook	40 g	30 min	10 %
Gotowanie	Pekko	20 g	20 min	13.6 %
Gotowanie	Falconers Flighht	20 g	20 min	11 %
Gotowanie	Pekko	20 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	Falconers Flight	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Pekko	20 g	1 min	13.6 %
Gotowanie	Falconers Flight	20 g	1 min	11 %
Whirlpool	Pekko	20 g	20 min	13.6 %
Whirlpool	Falconers flight	20 g	20 min	11 %
Na zimno	Pekko	20 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Falconers Flight	20 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis