

Żyto IPA II

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **31**
- SRM **8.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (48.4%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg (32.3%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.6%)	78 %	400
Ziarno	płatki żytnie	0.5 kg (8.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	5 min	13 %
Whirlpool	Chinook	25 g	10 min	13 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	10 min	13 %
Whirlpool	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Chinook	30 g	5 dni	13 %
Na zimno	El Dorado	30 g	5 dni	15 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min