#1 Żytnie American IPA 13,5

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **47**
- SRM **17.9**
- Style **Rye IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.9 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Karmelowy żytni Strzegom	1.2 kg *(26.1%)*	75 %	150
Liquid Extract	Bruntal	3.4 kg *(73.9%)*	81 %	26

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	30 g	60 min	13 %
Boil	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Boil	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Aroma (end of boil)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Aroma (end of boil)	Equinox	30 g	1 min	13.1 %
Dry Hop	Equinox	20 g	3 day(s)	13.1 %
Dry Hop	Simcoe	30 g	3 day(s)	13.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	---

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	5 g	Boil	10 min

Notes

- Gotowanie: 7-8 litrów wody, 15 minut z ekstraktami, potem początek chmielenia.
  Na koniec zrobić whirlpool, zlewać przez rurkę silikonową. Resztę brzeczki z gara i brzeczkę z pomiaru można odebrać do szklanek, poczekać aż opadną chmieliny, oddzielnie zagotować i dodać do fermentora.
  Chłodzenie: wymieszanie w fermentorze ze schłodzoną wodą z baniaków. Zejście do temperatury zadania drożdzy w kastrze z mrożonymi petami.
  Rehydratyzacja drożdzy 30 minut przed zadaniem. Wcześniej zagotowaną wodę wlać do kubeczka z łyżeczką.
  Przed przelewem dezynfekcja fermentora, pokryw, wężyków. Wylanie wody z OXI przez kranik. Wodę z baniaków lać z wysokości. Przed zadaniem drożdzy napowietrzyć brzeczkę.
  Jul 25, 2019, 4:06 PM

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.