

171 Żytnia ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **6.2**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 4.2 kg (68.3%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Briess - Rye Malt | 1.5 kg (24.4%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.3 kg (4.9%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.15 kg (2.4%) | 76 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|-----------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Simcoe | 20 g | 10 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 30 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Azacca | 50 g | 10 min | 14 % |
| Na zimno | El Dorado | 90 g | 5 dni | 15 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 22 g | Lallemand |

Notatki

- caramunich na wygrzew dla nadania koloru
16 gru 2023, 07:16