

## # 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
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj 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*