

## 2#żytnie ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **54**
- SRM **34.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (73.9%)	80 %	40
Płynny ekstrakt	żytni płynny	1.2 kg (26.1%)	80 %	500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	8 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	7 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	35 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis