

27. Żytnia AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **9.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (58.1%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (33.2%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.3%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.025 kg (0.4%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	22 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 (1l starter)	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min