

## #39 Żytnie IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **44**
- SRM **11.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (48.9%)	80 %	5
Ziarno	płatki żytnie	1.1 kg (24.4%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.2%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (4.4%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Riwaka	15 g	5 min	3.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	10 min	12.5 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	10 min	17.9 %
Whirlpool	El Dorado	10 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	10 g	2 dni	12.5 %
Na zimno	Galaxy	10 g	2 dni	17.9 %
Na zimno	El Dorado	10 g	2 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól epson	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- Woda Żywiecki Kryształ 5l  
<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=D1D1HHR>

chlorek wapnia roztwór 33% więc ostatecznie dodajemy ilość x3  
5 sty 2025, 22:23