

## chcesz karmelowe żyto? II

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **91**
- SRM ---
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (32.1%)	70 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy żytni	2.4 kg (45.3%)	70 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt sodowy karmelowy	1.2 kg (22.6%)	70 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	30 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	14.6 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.4 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	30 g	0 min	13.4 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	13.4 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	14.6 %

### Drożdże

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