

# IPA #21 ŻYTANIA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **428.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **551.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	55 kg (43.1%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Żytńi Weyermann	37.5 kg (29.4%)	81 %	7
Ziarno	Płatki pszenne	30 kg (23.5%)	60 %	4
Cukier	Maltodekstryna	5 kg (3.9%)	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	1250 g	15 min	13 %
Whirlpool	El Dorado	1250 g	15 min	15 %
Na zimno	Citra BIO	2500 g	10 dni	13 %
Na zimno	Sabro BIO	2000 g	10 dni	13 %
Na zimno	Sabro	3000 g	6 dni	13 %
Na zimno	Vic Secret	2000 g	6 dni	19 %
Na zimno	El Dorado	2500 g	3 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP077	Ale	Płynne	2000 ml	White Labs

## Notatki

- Zgłoszenie 13°  
8 maj 2024, 13:41