

## Ipa żytnia

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **68**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.2 kg (56.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	2 kg (21.7%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (10.9%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	40 min	8.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	40 min	11.1 %
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	6.4 %
Na zimno	Cascade	60 g	2 dni	6.4 %
Na zimno	Mosaic	60 g	2 dni	11.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Gotowanie	60 min