

Przypale ŻytALE

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **77**
- SRM **27.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (75.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytmi | 0.25 kg (3.4%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (6.9%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.5 kg (6.9%) | 77 % | 125 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.25 kg (3.4%) | 70 % | 1400 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.25 kg (3.4%) | 20 % | 650 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Chinook | 35 g | 15 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 15 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 35 g | 5 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 5 min | 6 % |
| Na zimno | Simcoe | 75 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Cascade | 100 g | 7 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew American East Coast - New England | Ale | Suche | 30 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzi | 5 g | Gotowanie | 10 min |