

# 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