

# ŻYRAPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **9.3**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (25%)	85 %	8
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (12.5%)	75 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (12.5%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %
Na zimno	Pacific Jade	20 g	4 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Trawa cytrynowa	15 g	Zacieranie	10 min