

zytni

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **66**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (72.5%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1.5 kg (21.7%)	85 %	8
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Crystal Medium	0.2 kg (2.9%)	74 %	260

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	30 g	20 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	5 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---