

# Żytnia Black IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **58**
- SRM **18.4**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	płatki żytnie	1 kg (17.1%)	71 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Roasted rye fawcett	0.15 kg (2.6%)	68 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	8 %
Whirlpool	cascade	20 g	15 min	8.1 %
Whirlpool	sabro	20 g	15 min	15 %
Whirlpool	Chinook	20 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	11.2 %
Gotowanie	cascade	28.3 g	20 min	8.1 %
Gotowanie	chinook	20 g	50 min	11.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	130 ml	---