

Żytnia IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **51**
- SRM **5.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 65C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (19%)	81 %	8
Ziarno	Golden Ale	0.2 kg (3.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	6 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	0 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	175 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min