

# Żytnia Ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **66**
- SRM **6.1**
- Styl **Rye 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.3 kg (20.6%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.9%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	11.4 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	8.7 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	20 min	4.5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	2 dni	15.5 %