

# Żytnia IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **9.9**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.5 kg (21.4%)	75 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	68 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	40 g	10 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-5	Ale	Gęstwa	50 ml	---