

# Zytnia IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **5.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.7 kg (20%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (31.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (2.9%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	55 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	7 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	7 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	20 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Magnum	25 g	---	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Suche	2 g	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	3 g	Zacieranie	45 min