

# Żytnia IPA

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (61.5%)	95 %	15
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (12.8%)	81 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	1 kg (25.6%)	78.3 %	4