

# Żytnia IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **42**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (36.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (18.2%)	85 %	8
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (3.6%)	72 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	6
Dodatek	Rice Hulls	0.2 kg (3.6%)	1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %