

# Żytnia ipa

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.8**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	3 kg (33.3%)	85 %	8
Cukier	cukier	1 kg (11.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	90 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472 Experimental	90 g	10 min	9.3 %