

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 % |