

## Żytnia IPA

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński             | 2.5 kg (44.6%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1 kg (17.9%)   | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Żytni                  | 1.6 kg (28.6%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils   | 0.5 kg (8.9%)  | 78 %       | 4   |