

# Żytnia IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **46**
- SRM **9.7**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **40.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7.5 kg (46.9%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	5 kg (31.3%)	85 %	8
Ziarno	viking red active	2 kg (12.5%)	79 %	35
Ziarno	Viking Melanoidynowy	1 kg (6.3%)	75 %	80
Ziarno	cararye	0.5 kg (3.1%)	70 %	175

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	200 g	60 min	6.6 %