

Żytnia IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **5.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilsner (2 Row) Ger | 3 kg (50.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Rye Malt | 1 kg (16.9%) | 63 % | 10 |
| Ziarno | Briess - Munich Malt 10L | 1 kg (16.9%) | 77 % | 20 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (8.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.4 kg (6.8%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Amora preta | 60 g | 10 min | 11.2 % |
| Whirlpool | Motueka | 30 g | 5 min | 7 % |
| Na zimno | Motueka | 60 g | 3 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|-------|-------|--------------|
| US -05 | Ale | Suche | 11 g | --- |