

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	---