

# Żytnia IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **66**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	8 kg (60.6%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Rye Malt	4 kg (30.3%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	1.2 kg (9.1%)	78 %	108

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	40 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	20 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	4 dni	11 %