

## Zytnia IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **63**
- SRM **18.5**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Żytni	0.6 kg (12.5%)	85 %	8
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy karmelowy	0.3 kg (6.3%)	85 %	600
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (35.4%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (35.4%)	80 %	35
Cukier	Cukier trzcinowy	0.5 kg (10.4%)	100 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Equinox	15 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	15 g	7 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	3 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %