

Żytnia IPA v2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **58**
- SRM **5.6**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.3 kg (67.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 0.7 kg (20.6%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.3 kg (8.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.1 kg (2.9%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 16.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 0 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro | 10 g | 0 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 20 g | 0 min | 11 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 30 g | 3 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|