

Żytnia IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **9.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	2.5 kg (31.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	70 min	16.1 %
Gotowanie	Warrior	10 g	70 min	14.1 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	70 min	4.9 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	70 min	6.5 %
Gotowanie	Willamette	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	20 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	12 %

Na zimno	Centennial	25 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 dni	16.1 %
Na zimno	Willamette	20 g	5 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale