

## Żytnia Ipa2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **7.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.7 kg (29.5%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (59.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (8.4%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.05 kg (2.1%)	75 %	30
Ziarno	Czekoladowy	0.02 kg (0.8%)	60 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	3 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	3 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	3 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	---	13.2 %