

Żytnia Ipka Apka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **56**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (71.9%)	79 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (15.6%)	72 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.8%)	81 %	8
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (4.7%)	70 %	3.3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sterling	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Na zimno	Sterling	25 g	7 dni	4.5 %

Drożdże

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

Sefale US-05	Ale	Suche	11 g	sefale
--------------	-----	-------	------	--------