

## żytnia sesyjna IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 67C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (75.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (18.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (5.7%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Summer	30 g	60 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	30 g	20 min	6.4 %
Whirlpool	Summer	40 g	0 min	6.4 %
Na zimno	Summer	100 g	3 dni	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis