

## żytnia

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (73.7%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Rye Malt	1 kg (18.4%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (7.4%)	76 %	150
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.03 kg (0.6%)	60 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	1 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	1 min	9.3 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	30 min	13.3 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	30 min	9.3 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.3 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.3 %