

Żytnie AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **13**
- Styl **Rye 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.2 kg (70%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1.3 kg (21.7%)	85 %	9
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	17.6 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	30.8 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	35.2 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30.8 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	33.44 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	35.2 g	5 min	11 %
Na zimno	Cascade	44 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8.8 g	Fermentis