

# Żytnie AIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **66**
- SRM **13.3**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (37.5%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	3 kg (37.5%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (12.5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Whirlpool	Equinox	15 g	---	13.1 %
Whirlpool	Cascade	15 g	---	6 %
Whirlpool	Centennial	15 g	---	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale