

# Żytnie AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **67**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.6 kg (69.2%)	90 %	7
Ziarno	Żytni	1.2 kg (23.1%)	90 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7.7%)	90 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	5 min	10 %
Gotowanie	Zythos	30 g	5 min	11 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	11.5 g	---