

# Żytnie AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **73**
- SRM **10.3**
- 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 **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (69.2%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1.5 kg (23.1%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.7%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Sorachi Ace	40 g	5 min	10 %
Gotowanie	Zythos	40 g	5 min	11 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis