

# Żytnie IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **6.5**
- Styl **Rye 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (67.9%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.5 kg (26.8%)	85 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.4%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis