

Żytnie IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **46**
- SRM **7.8**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (34.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (34.3%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1.1 kg (15.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (11.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	13 %
Gotowanie	Centennial	5 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	0 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	0 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Fermentis