

# Żytnie IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **7.6**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	3 kg (54.5%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Rye Malt	2 kg (36.4%)	80 %	7
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4.5%)	80 %	45
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.25 kg (4.5%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	dr Rudi	20 g	30 min	11.9 %
Gotowanie	Enigma	10 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Topaz	20 g	20 min	16.3 %
Gotowanie	Enigma	20 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Topaz	20 g	5 min	16.3 %
Gotowanie	Enigma	20 g	0 min	17.2 %
Na zimno	dr Rudi	20 g	7 dni	11.9 %
Na zimno	Enigma	50 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Topaz	10 g	7 dni	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s 04	Ale	Suche	11 g	---