

# Żyto? Eureka!

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **7.1**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.1 kg (20.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (27.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (37.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (13%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom karmelowy	0.08 kg (1.5%)	75 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Eureka	20 g	30 min	9 %
Gotowanie	Eureka	20 g	20 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka	20 g	10 min	9 %
Whirlpool	Eureka	20 g	0 min	9 %
Na zimno	Eureka	20 g	5 dni	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US 05	Ale	Gęstwa	250 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----