

# Żyto IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **46**
- SRM **8.4**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadź używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (48.4%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	2 kg (32.3%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.6%)	78 %	400
Ziarno	płatki żytnie	0.5 kg (8.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Equinox	40 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	5 min	13 %
Whirlpool	Chinook	25 g	10 min	13 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	10 min	13 %
Na zimno	Chinook	20 g	5 dni	13 %
Na zimno	El Dorado	20 g	5 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	700 ml	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min