

Żyto IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **68**
- SRM **7.8**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.5 kg (64.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 1.5 kg (27.8%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.6%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (1.9%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 60 g | 50 min | 7 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Challenger | 30 g | 20 min | 7 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|----------------|--------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | mech irlandzki | 4.76 g | Gotowanie | 15 min |
|-----------------|----------------|--------|-----------|--------|