

Żyto IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **11.3**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (61.4%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1.5 kg (26.3%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.3%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.8%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Equinox	5 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	5 dni	9.5 %

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