

#1 Żytnie American IPA 13,5

- Gravity **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **47**
- SRM **17.9**
- Style **Rye IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **75 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.9 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|--------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Karmelowy żytni Strzegom | 1.2 kg (26.1%) | 75 % | 150 |
| Liquid Extract | Bruntal | 3.4 kg (73.9%) | 81 % | 26 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|---------|--------|----------|------------|
| Boil | Chinook | 30 g | 60 min | 13 % |
| Boil | Simcoe | 10 g | 5 min | 13.2 % |
| Boil | Equinox | 10 g | 5 min | 13.1 % |
| Aroma (end of boil) | Simcoe | 20 g | 1 min | 13.2 % |
| Aroma (end of boil) | Equinox | 30 g | 1 min | 13.1 % |
| Dry Hop | Equinox | 20 g | 3 day(s) | 13.1 % |
| Dry Hop | Simcoe | 30 g | 3 day(s) | 13.2 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | --- |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|----------------|--------|---------|--------|
| Fining | Mech irlandzki | 5 g | Boil | 10 min |

Notes

- Gotowanie: 7-8 litrów wody, 15 minut z ekstraktami, potem początek chmielenia. Na koniec zrobić whirlpool, zlewać przez rurkę silikonową. Resztę brzeczki z gara i brzeczkę z pomiaru można odebrać do szklanek, poczekać aż opadną chmieliny, oddzielnie zagotować i dodać do fermentora. Chłodzenie: wymieszanie w fermentorze ze schłodzoną wodą z baniaków. Zejście do temperatury zadania drożdzy w kastrze z mrożonymi petami. Rehydratyzacja drożdzy 30 minut przed zadaniem. Wcześniej zagotowaną wodę wlać do kubeczka z tyżeczką. Przed przelewem dezynfekcja fermentora, pokryw, wężyków. Wylanie wody z OXI przez kranik. Wodę z baniaków łać z wysokości. Przed zadaniem drożdzy napowietrzyć brzeczkę.
Jul 25, 2019, 4:06 PM