

32. Żytnie ciemne

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **13**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **60.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (48.7%)	80 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.73 kg (23.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	0.12 kg (3.9%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.2%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.03 kg (1%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	22 g	60 min	6 %
Gotowanie	Tradition	9 g	10 min	5.5 %