

# Żytek

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **9**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | słód żytni Strzegom         | 4 kg (61.5%)  | --- %      | 14  |
| Ziarno | słód monachijski bestmalz   | 1 kg (15.4%)  | --- %      | 15  |
| Ziarno | słód pilzneński bestmalz    | 1 kg (15.4%)  | --- %      | 4.9 |
| Ziarno | Caramunich® typ I weyermann | 0.5 kg (7.7%) | 73 %       | 80  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hallertauer Mittelfruh | 30 g  | 60 min | 4.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertauer Mittelfruh | 20 g  | 15 min | 4.8 %      |

## Drożdże

| Nazwa                                   | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| Fermentum Mobile FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 1.5 ml | ---          |