

Żytnie 13

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **12**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (39.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (31.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (15.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (7.8%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	70 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Perle	5 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale