

Żytnie

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **12.8**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **40 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **50.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

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	Pszeniczny	0.4 kg (7.8%)	85 %	4

Chmiele

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

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew w	Ale	Suche	11.5 g	Safale