

Żytnie

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU ---
- SRM **12.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (58.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	0.2 kg (5.9%)	74 %	175
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (5.9%)	20 %	493
Ziarno	Rye Malt	1 kg (29.4%)	63 %	10

Notatki

- Receptura probna, do dopracowania
25 kwi 2025, 22:00