

## Żytnie

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **12**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny  | 1.8 kg (41.9%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski | 1.6 kg (37.2%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Żytni       | 0.9 kg (20.9%) | 85 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 6 g   | 60 min | 6.7 %      |
| Gotowanie | Perle   | 10 g  | 60 min | 7.2 %      |