

# Żytnie pieczone lekkie

---

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- 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 **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2 kg (66.7%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Rye Malt                 | 1 kg (33.3%) | 63 %       | 10  |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Notatki

- Plan: 1 kg słodu Żytniego zatrzc na gęsto i zapiec zacier w temp. 150 stopni C przez 3 godziny, potem dodać do głównego zacieru,  
23 kwi 2025, 22:26