

Żytnie

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **19.1**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.3 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------------------------------|----------------|-------|------|
| Grain | Żytni | 2.5 kg (43.5%) | 85 % | 8 |
| Grain | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1.3 kg (22.6%) | 80 % | 20 |
| Grain | Pilzneński | 1.2 kg (20.9%) | 81 % | 4 |
| Grain | Caraaroma | 0.3 kg (5.2%) | 78 % | 400 |
| Grain | Aroma Brewferm | 0.3 kg (5.2%) | --- % | 150 |
| Grain | Weyermann - Carafa III | 0.15 kg (2.6%) | 70 % | 1024 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|----------------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Hallertauer Mittelfruch | 30 g | 50 min | 4.8 % |
| Boil | Hallertauer Mittelfruch | 10 g | 15 min | 4.8 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Wheat | Liquid | 30 ml | Fermentum Mobile |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|--------------|--------|---------|--------|
| Fining | łuska ryżowa | 100 g | Boil | 20 min |

Notes

- Łuska ryżowa sterylizowana parą, polecana jako środek ułatwiający filtrację zacierów z dużą ilością surowców niesłodowanych, sódów pszenicznych i żytnich.

Sposób użycia: ok. 50-100 g łuski namoczyć w ciepłej wodzie i rozłożyć na dnie kadzi filtracyjnej, następnie dodać zacier i filtrować.

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Apr 1, 2019, 5:30 PM