

## #06 Żytnie

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **15**
- SRM **186**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (41.5%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Żytni	2.4 kg (58.5%)	85 %	3700

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt Spalter DE	30 g	60 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh	15 g	10 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew