

## #2 Żyćko

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **23**
- SRM **7.2**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.7 kg (63%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (18.5%)	80 %	15
Ziarno	Pilzneński	0.375 kg (13.9%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.125 kg (4.6%)	73 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Liberty	15 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	15 g	15 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile