

## #231 Amerykańskie żytnie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.7 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.18 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter pale ale	1.5 kg (33%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt żytni	1.5 kg (33%)	85 %	8
Ziarno	Viking Malt piłznieński	1.35 kg (29.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt pszeniczny	0.2 kg (4.4%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL 2023	15 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US 2023	25 g	1 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Elani US 2023	25 g	1 min	5.7 %
Na zimno	Cascade US 2023	25 g	7 dni	7.8 %
Na zimno	Elani US 2023	25 g	7 dni	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	80 ml	White Labs
------------------------	-----	--------	-------	------------