

## #50 Otyż a żółto

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **134.3**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.4 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Żytni	1.2 kg (33.3%)	85 %	3700
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (66.7%)	70.5 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL 2018 granulát	20 g	60 min	3 %
Gotowanie	Lubelski PL 2018 granulát	20 g	30 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PL 2018 granulát	20 g	10 min	3 %
Na zimno	Lubelski PL 2018 granulát	40 g	5 dni	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile