

## 51. Żytko

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **48**
- SRM **4.3**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytńi	1 kg (18.2%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.1%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	250 ml	---