

Ale żytnie PL

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **5.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min w 62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 70C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (76.5%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (19.1%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.23 kg (4.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	65 min	6.8 %
Whirlpool	Zula	100 g	0 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	0.4 ml	Fermentum Mobile