

## Ale żytnie

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **17**
- SRM **4.2**

### 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 **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10.2%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	65 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	5 min	5.4 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	30 g	5 min	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---