

Chytry Żyt

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **11**
- SRM **7.6**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (38.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (4.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (19%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Żytni | 2 kg (38.1%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 15 min | 4 % |
| Gotowanie | Tradition | 10 g | 40 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 10 g | --- |