

## Ciemne żytnie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **23.4**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.2 kg (27.3%)	80 %	90
Płynny ekstrakt	Ekstrakt ciemny	3.2 kg (72.7%)	80 %	90

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	15 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	70 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	---

### Notatki

- Fermentacja w lodówce temp 16°C.  
19 mar 2018, 10:18