

## lager z żytem

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.45 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.45 kg (15.5%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.9%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.45 kg (15.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (12.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	30 g	45 min	5.1 %
Whirlpool	Izabella	25 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Izabella	20 g	5 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	25 g	10 min	1.6 %
Na zimno	zula	30 g	3 dni	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-23	Lager	Suche	13 g	fermentis