

# Pale Ale Żytnio-Pszeniczne xD

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **12**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.5 kg (30.6%)	85 %	14
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (30.6%)	85 %	4
Ziarno	Special W	0.4 kg (8.2%)	75 %	280
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (30.6%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Marynka	15 g	5 min	8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	10.1 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	3 dni	8.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- 90 g łuski ryżowej dla poprawy wystadzenia  
25 lis 2022, 12:04