

POLSKIE ŻYTKO

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **103**
- SRM **5.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7.2 kg (76.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (10.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (10.6%)	85 %	8
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (2.6%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	10 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	10 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis