

Pszенno-żytnie Zytorillo

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **16.2**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.5 kg (21.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (13%)	70 %	299
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (43.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski pszeniczny	0.5 kg (21.7%)	100 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	8 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	8.4 %
Na zimno	Amarillo	17 g	2 dni	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us	Ale	Suche	5 g	Safale