

# Szyto

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **16.3**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	3 kg (42.3%)	63 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.1%)	80 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	1.3 kg (18.3%)	78.3 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (5.6%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.2%)	75 %	600
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.4%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	25 g	50 min	11 %
Gotowanie	Centennial	10 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	10 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska orkiszowa	250 g	Zacieranie	60 min