

## W007-Polskie Żyto

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **22.1**
- SRM **32.8**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.88 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.05 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.05 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.88 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	3.2 kg	80 %	23
Ziarno	Munich Malt	1 kg	80 %	39
Ziarno	Słód Pilzneński	0.75 kg	80 %	9
Ziarno	Karmelowy 300	0.4 kg	75 %	799

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gwoździe i Banany	Ale	Płynne	ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Łuska orkiszowa	0.35 g	Zacieranie	0 min
------------	-----------------	--------	------------	-------