

# Żydnie #1

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **13**
- SRM **8.6**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **418.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **537.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	50 kg (41.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	37.5 kg (31.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carawheat	7 kg (5.9%)	77 %	110
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	25 kg (20.9%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	350 g	10 min	5 %
Gotowanie	Idaho 7	200 g	60 min	12.7 %