

# Żytek

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **9**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód żytni Strzegom	4 kg (61.5%)	--- %	14
Ziarno	słód monachijski bestmalz	1 kg (15.4%)	--- %	15
Ziarno	słód pilzneński bestmalz	1 kg (15.4%)	--- %	4.9
Ziarno	Caramunich® typ I weyermann	0.5 kg (7.7%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	30 g	60 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertauer Mittelfruh	20 g	15 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	1.5 ml	---