

# Żytko

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **7.4**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (40.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (30.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.4%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4.1%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (4.1%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	6 dni	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	250 ml	Danstar