

Żytko

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

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 **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (28.4%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (31.2%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	2.5 kg (35.5%)	85 %	8
Ziarno	Carabody	0.35 kg (5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	50 min	10.6 %
Gotowanie	Zula	30 g	15 min	10.6 %
Whirlpool	Zula	30 g	0 min	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	Safale