

Żytni lager hybrydowy

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (63.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1.5 kg (27.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (9.1%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Książęcy | 25 g | 65 min | 8.3 % |
| Na zimno | Książęcy | 25 g | 0 dni | 8.3 % |
| Whirlpool | Cascade PL | 100 g | 0 min | 7.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-------|-------|-------|--------------|
| nova lager | Lager | Suche | 10 g | --- |