

Żytnia wędzonka

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.8 kg (30.2%)	85 %	8
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.5 kg (56.6%)	80 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (7.5%)	65 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (5.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconers 2016	15 g	60 min	10 %