

Żytnie 2.0

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **8.8**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Rye Malt | 2.5 kg (52.6%) | 63 % | 10 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1 kg (21.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Munich Malt | 1 kg (21.1%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.25 kg (5.3%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 15 min | 4 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Gęstwa | 500 ml | Fermentum Mobile |