

# Żytnie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **49**
- SRM **8.3**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (52.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.5%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	1 kg (17.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.7%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.5 kg (8.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.05 kg (0.9%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Puławski	15 g	25 min	7.6 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	25 min	9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	25 min	3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	25 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	1 min	4 %

## Drożdże

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