

## Zytnie 24l No.45

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **14**
- SRM **15.9**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **40 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (22.7%)   | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Zytni                       | 2.8 kg (63.6%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann Specjal W         | 0.6 kg (13.6%) | 68 %       | 300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 25 g  | 40 min | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Ale | Suche | 12.9 g | ---          |