

# Żytnie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **37.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (12.5%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.1%)	55 %	985
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (3.1%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (6.3%)	75.5 %	480

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	10 min	4.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %