

# Żytnie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **204.4**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	żytni	1.2 kg (70.6%)	80 %	3700
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	0.5 kg (29.4%)	80 %	700

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Top	Ale	Suche	6 g	Brewferm

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Słód żytni, czekoladowy 500-800 EBC Weyermann	15 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Słód pszeniczny czekoladowy 900-1200 EBC Weyermann	15 g	Gotowanie	30 min