Żytnie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **7.7**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	3 kg *(54.1%)*	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1.25 kg *(22.5%)*	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg *(18%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg *(5.4%)*	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	12.5 g	Safale

Notatki

- 100g łuski ryżowej do filtracji
  44 - 20 min
  64 - 40 min
  72 - 20 min
  79 - mashout
  2 lut 2018, 13:58

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.