# 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.