

# Żytnie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **19.1**

## 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 brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2.5 kg (43.5%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.3 kg (22.6%)	80 %	20
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (20.9%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Aroma Brewferm	0.3 kg (5.2%)	--- %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.15 kg (2.6%)	70 %	1024

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruch	30 g	50 min	4.8 %
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruch	10 g	15 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	łuska ryżowa	100 g	Gotowanie	20 min

## Notatki

- Łuska ryżowa sterylizowana parą, polecana jako środek ułatwiający filtrację zacierów z dużą ilością surowców niesłodowanych, sódów pszenicznych i żytnich.

Sposób użycia: ok. 50-100 g łuski namoczyć w ciepłej wodzie i rozłożyć na dnie kadzi filtracyjnej, następnie dodać zacier i filtrować.

1 kwi 2019, 17:30