

## Żytnie #55

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **24.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Żytni                        | 0.9 kg (33.2%)  | 76 %       | 8    |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński          | 1.05 kg (38.7%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II  | 0.5 kg (18.5%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Special B Malt               | 0.1 kg (3.7%)   | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Briess - Dark Chocolate Malt | 0.16 kg (5.9%)  | 60 %       | 1100 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga             | 12 g  | 50 min | 11 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 6 g   | 5 min  | 5 %        |
| Gotowanie | Hersbrucker       | 11 g  | 5 min  | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Kveik Espe    | Ale | Gęstwa | 150 ml | ???          |
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Omega        |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | jałowiec | 1.5 g | Gotowanie | 5 min |