

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