

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 |