

# Żytnie

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **24**
- SRM **15.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.8 L** wody do zacierania do **66C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (33.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	caramel aromatic	1 kg (16.7%)	77 %	180
Ziarno	wiedeński	0.5 kg (8.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	25 g	90 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	30 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	25 g	0 min	5.2 %