

Żytnie Ciemne 13 BLG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **12.5**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (48%)	80 %	4
Dodatek	płatki żytnie	1.2 kg (24%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	78 %	14
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (1%)	65 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	15 min	4.1 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	5 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis