

Żytnie czerwone

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **9.9**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (20%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	strzegom red ale	1 kg (20%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (10%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	30 g	10 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %