

# Żytnie jasne 13,5 Blg

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **14**
- SRM ---
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Malt extract - Ekstrakt żytni	2.4 kg (58.5%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (41.5%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strisselspalt	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Strisselspalt	15 g	15 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew