

Żytnie pieczone lekkie

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **Specjalty Beer**

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 **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (66.7%)	81 %	5
Ziarno	Rye Malt	1 kg (33.3%)	63 %	10

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Plan: 1 kg siodu Żytniego zatrzc na gęsto i zapiec zacier w temp. 150 stopni C przez 3 godziny, potem dodać do głównego zacieru,
23 kwi 2025, 22:26