

## Żytnie próba 1-sza

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **5.5**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	1.1 kg (44%)	63 %	10
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pilsner	1.1 kg (44%)	78 %	8
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.15 kg (6%)	75 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.15 kg (6%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	20 g	15 min	8.9 %

### Drożdże

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