

Żytnie wg receptury z homebeer.pl

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **12.8**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	2 kg (39.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (31.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (15.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (7.8%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	70 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Perle	10 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew
---------------	------------	-------	--------	---------