

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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj 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 |
|---------------|------------|-------|--------|---------|