Żyto w Błocie!

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV **---**
- IBU **24**
- SRM **26**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg *(39.6%)*	80 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg *(39.6%)*	85 %	8
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg *(9.9%)*	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg *(3%)*	68 %	1200
Ziarno	Caraamber	0.4 kg *(7.9%)*	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.