

# Żyto

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **8.5**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (26.3%)	80 %	7
Ziarno	żyto	1 kg (26.3%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.9%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (13.2%)	75 %	20
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (13.2%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (13.2%)	75 %	59