

# Żytomierz

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **14**
- SRM **7**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.3 kg (48.1%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (18.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (7.4%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (18.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (7.4%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau	5 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale wb-06	Pszeniczne	Suche	8 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	0.5 g	Zacieranie	---