

# Żytnie

- Gravity **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **19.1**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **17.3 liter(s)**
- Total mash volume **23 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Żytni	2.5 kg (43.5%)	85 %	8
Grain	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.3 kg (22.6%)	80 %	20
Grain	Pilzneński	1.2 kg (20.9%)	81 %	4
Grain	Caraaroma	0.3 kg (5.2%)	78 %	400
Grain	Aroma Brewferm	0.3 kg (5.2%)	--- %	150
Grain	Weyermann - Carafa III	0.15 kg (2.6%)	70 %	1024

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertauer Mittelfruch	30 g	50 min	4.8 %
Boil	Hallertauer Mittelfruch	10 g	15 min	4.8 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM41 Gwoździe i Banany	Wheat	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	łuska ryżowa	100 g	Boil	20 min

## Notes

- Łuska ryżowa sterylizowana parą, polecana jako środek ułatwiający filtrację zacierów z dużą ilością surowców niesłodowanych, sładów pszenicznych i żytnich.

Sposób użycia: ok. 50-100 g łuski namoczyć w ciepłej wodzie i rozłożyć na dnie kadzi filtracyjnej, następnie dodać zacier i filtrować.

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

*Apr 1, 2019, 5:30 PM*