

# smoked roggen ze śliwką

- Gravity **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **14.7**
- Style **Roggenbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **17 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **17.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **21.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.6 liter(s)**
- Total mash volume **16.8 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Żytni	1.2 kg (28.6%)	85 %	8
Grain	Briess - Smoked Malt	1 kg (23.8%)	80.5 %	10
Grain	Monachijski	1.2 kg (28.6%)	80 %	16
Grain	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.8%)	75 %	150
Grain	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (11.9%)	80 %	5
Grain	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	55 %	985

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	7 g	60 min	4 %
Boil	Marynka	7 g	60 min	10 %
Boil	Sybilla	7 g	60 min	3.5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
wb-06	Wheat	Dry	11 g	fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	suszona śliwka	500 g	Secondary	7 day(s)

## Notes

- ostatecznie warka podzielona na pół, śliwki poszły do połowy. Obie wersje wyszły przyzwoicie, wędzonka lekko zaznaczona, śliwka fajnie wychodzi w smaku i zapachu. Polecam dać jednak więcej % żyta i więcej % wędzonego jeśli chcecie porządną wędzonkę.  
Oct 15, 2020, 8:09 PM