

Roggenbier

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **11.2**
- Style **Roggenbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **37 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **40.7 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **49.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **32.1 liter(s)**
- Total mash volume **42.8 liter(s)**

Steps

- Temp **44 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **40 min**
- Temp **78 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **32.1 liter(s)** of strike water to **48C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **44C**
- Keep mash **40 min** at **64C**
- Keep mash **40 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **78C**
- Sparge using **28.2 liter(s)** of **76C** water or to achieve **49.6 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Żytni	6.5 kg (60.7%)	85 %	8
Grain	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (18.7%)	79 %	22
Grain	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (14%)	80 %	4
Grain	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.7%)	70 %	299
Grain	Łuska ryżowa	0.2 kg (1.9%)	1 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	20 g	70 min	8.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	70 min	2.8 %
Aroma (end of boil)	Chinook	20 g	15 min	8.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale wb-o6	Ale	Slant	150 ml	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	whirflock	1 g	Boil	15 min

Notes

- 1 Dla ułatwienia filtracji namoczoną łuskę ryżową rozłożyć na dnie kadzi filtracyjnej.
 - 2 Brzeczke należy schłodzić do około 15-17°C.
 - 3 Temperatura fermentacji nie powinna przekraczać 20-21°C.
- Jul 10, 2019, 8:11 PM*