

6. Roggenbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **13.1**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2.5 kg (40.7%)	80.5 %	8
Ziarno	Żytni	1 kg (16.3%)	85 %	8
Ziarno	Honey Malt	1 kg (16.3%)	80 %	49
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Roastd rye	0.1 kg (1.6%)	80 %	800
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.5 kg (8.1%)	82 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.55 kg (8.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	18 g	55 min	3.2 %
Gotowanie	junga	10 g	30 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	junga	10 g	10 min	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew