

Jaryło

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **15.9**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **24 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **44 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 **15.4 L** wody do zacierania do **47.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wsładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	2 kg (48.1%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (24%)	79 %	22
Ziarno	Eraclea pilzneński Weyermann	0.9 kg (21.6%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.06 kg (1.4%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalter Select	8 g	50 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Spalter Select	42 g	15 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis SafAle™ WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis
----------------------------	------------	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	60 min