

ROGGENBIER 10

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- SRM **7.4**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **79C**
- Wyśladzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.7 kg (61.8%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (14.5%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (5.5%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	5 g	15 min	5.2 %