

Roggenbier

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **7.4**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	3 kg (52.6%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (24.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.3%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	25 g	60 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	25 g	0 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Westfriedhof – Hefeweizen (YS101)	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Yeast Side Labs
Starter				