

żytnie

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **18.2**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2.4 kg (45.7%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1.3 kg (24.8%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (22.9%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.9%)	70 %	690
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.9%)	70 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	15 g	40 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	110 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	0 min
------	--------------	------	------------	-------