

Żytnie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **6.2**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.5 kg (50%)	85 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.3 kg (43.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (6.7%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	15 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP380 - Hefeweizen IV Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	900 ml	---