

Żytnie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **16**
- SRM **13.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 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**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	3 kg (57.1%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (19%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (19%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.9%)	--- %	400
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1.9%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	40 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	15 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale wb06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---