

zytnie 6D

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **19**
- SRM **15**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **40 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **50.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	1.5 kg (52.3%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.1 kg (3.5%)	85 %	14
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.9 kg (31.4%)	80 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (7%)	78.3 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (3.5%)	77 %	26
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.07 kg (2.4%)	55 %	985
zyto prazone				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	3 g	10 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis WB-06	Pszeniczne	Suche	10 g	---
Gozdawa- Bavarian Wheat 11				