

#8 Roggenbeast!!!

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **14**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **56.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	3 kg (52.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (26.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.5%)	78 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.8%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	50 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	250 ml	Safbrew