

# Któreśampiwo

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (25%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	700 ml	Safale

## Notatki

- Rozpoczęcie fermentacji 11.02.2020  
Przelane na cichą 19.02.2020 - drożdże wzięte do żytniego stouta  
Zabutelkowano 07.03.2020  
*19 lut 2020, 18:38*