

p1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **6**
- SRM **21**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (66.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.4 kg (8.9%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (2.2%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (11.1%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Perle | 20 g | 70 min | 7 % |
| Zacieranie | Perle | 20 g | 40 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | perle | 10 g | 25 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|--------------------|-------|------------|-------|
| Przyprawa | woda z igieł sosna | 3 g | Zacieranie | 3 min |
| Inne | sok jabłko | 2 g | Zacieranie | 3 min |

Notatki

- 40min - 47 stopni C (przerwa beta-glukanowa)
- 10 min - 52 stopnie C
- 30 min - 62 stopnie C
- 45 min - 72 stopnie C

Podgrzanie do 78-80 stopni - wysładzanie w 10l wody.
28 gru 2015, 11:22