

## 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