

Podwędzane żyto

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **14**
- SRM **13.9**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2.5 kg (40.8%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (16.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.3%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.78 kg (12.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (8.2%)	85 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.8%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	10 %

Drożdże

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

wb-06	Pszeniczne	Suche	11 g	---
-------	------------	-------	------	-----