

Polish Imperial Roggenbier

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **42**
- SRM **5.8**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	3 kg (55.6%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.5%)	79 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amora Preta	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Amora Preta	20 g	30 min	11.2 %
Whirlpool	Amora Preta	60 g	1 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile