

# Roggenbier z homebeer zmodyfikowane

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **13.2**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (39.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (31.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (15.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (3.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (2%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (7.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	5 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	perle	10 g	10 min	6.5 %
Gotowanie	perle	10 g	5 min	6.5 %