

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**
- Wystadzaj 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 % |