

Roggenbier 2.0

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **15**
- 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 **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.5 kg (54.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (14.6%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (5.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (14.6%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.04 kg (1.5%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	45 min	5 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	30 min
Woda do wyśładzania				