

Roggenbier

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **11.2**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **28.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni | 6.5 kg (60.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (18.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (14%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (4.7%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Łuska ryżowa | 0.2 kg (1.9%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 70 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 70 min | 2.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20 g | 15 min | 8.5 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------|-----|--------|--------|--------|
| Safale wb-o6 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Safale |
|--------------|-----|--------|--------|--------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | whirflock | 1 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- 1 Dla ułatwienia filtracji namoczoną łuskę ryżową rozłożyć na dnie kadzi filtracyjnej.
 - 2 Brzeczkę należy schłodzić do około 15-17°C.
 - 3 Temperatura fermentacji nie powinna przekraczać 20-21°C.
- 10 lip 2019, 20:11*