

# roggenbier

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **20**
- SRM **12.5**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (46.5%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (23.3%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (23.3%)	81 %	4
Ziarno	karmelowy 600	0.1 kg (2.3%)	--- %	---
Ziarno	karmelowy 300	0.1 kg (2.3%)	2 %	0
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	11 g	60 min	13.5 %

## Notatki

- Słody wsymp do 14l wody o temperaturze 46°C, ustal temperaturę na poziomie 44°C przetrzymaj zacier w tej temperaturze 20 minut. Wolno podnieś temperaturę do 64°C i utrzymaj taką temperaturę przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C, zrób przerwę przez 20 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej, a następnie podgrzej zacier do 79°C i rozpocznij filtrację. Dla ułatwienia filtracji namoczoną łuskę ryżową możesz rozłożyć na dnie kadzi filtracyjnej  
*13 paź 2020, 07:10*