

# Roggenbier OK

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **20**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min w 72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 76C**
- Wyładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (5.8%)	65.2 %	290
Ziarno	słód żytni wayerman	3 kg (43.5%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński klepiskowy wayerman	2 kg (29%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.3 kg (4.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.5%)	79 %	15
Ziarno	Karmelowy ciemny Cararye	0.2 kg (2.9%)	75 %	175

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

## Notatki

- 161 g glukozy / 22 l  
24 mar 2016, 14:40