

Roggenbier (piwo żytnie)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **17**
- SRM **6.4**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - żytni	3.3 kg (63.5%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - monachijski	1 kg (19.2%)	82 %	14
Ziarno	Viking - pilzneński	0.7 kg (13.5%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II	0.2 kg (3.8%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	gorzyczkowy Marynka - szyszki własny zbiór	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas cytrynowy	5 g	Zacieranie	---
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	---

Notatki

- Łuskę ryżową należy zagotować w wodzie i 3 razy wypłukać. wyłożyć na fałszywe dno przed wsypaniem słodów.
Z drożdży przygotowano starter ze 150 g ekstraktu żytniego.
22 paź 2021, 17:07