

Rogger

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **14**
- SRM **7.2**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **0 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **48.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	4 kg (63.5%)	85 %	8
Ziarno	pilzenski	1 kg (15.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.9%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (1.6%)	73 %	80
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.2%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	80 min	7.1 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	5 min	7.1 %

Drożdże

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

Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12.5 g	Mauribrew
--------------------------	------------	-------	--------	-----------