

Rogger

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **11**
- SRM **9.9**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **120 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (41.5%)	85 %	8
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.5 kg (10.4%)	73 %	177
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.7%)	80 %	16
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (4.1%)	75 %	3
Ziarno	Otręby pszeniczne	0.125 kg (2.6%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau mittelfruh	25 g	60 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- pierwsza przerwa od 47-40 przez dwie godziny i tylko żyto i otręby. Po dwóch godzinach dodać resztę i podgrzać do drugiej przerwy. Można zatrzymać się na 55 stopniach lub przejść od razu na 64. Dla ułatwienia filtracji dodać 0,1-0,25 łuski ryżowej sterylizowanej (2-5%)
13 lis 2017, 00:57