

Rúgbrauð - ICELANDIC RYE PORTER

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **41.5**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **150 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **157.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **177.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **172.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **230 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **172.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **62.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **177.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	15 kg (26.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	12.5 kg (21.7%)	85 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich Dark	12.5 kg (21.7%)	80 %	28
Ziarno	Wheat, Flaked	5 kg (8.7%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	3 kg (5.2%)	81 %	6
Ziarno	Melanoiden Malt	2.5 kg (4.3%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	3 kg (5.2%)	70 %	1400
Ziarno	Peat Smoked Malt	1 kg (1.7%)	74 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	3 kg (5.2%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	250 g	60 min	4 %

Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	250 g	30 min	4 %
---------------------------	----------	-------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	7500 ml	Fermentis