

# Sesyjne Pumpernikiel

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU ---
- SRM **22.7**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.3 kg (9.7%)	70 %	837
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (9.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (48.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	1 kg (32.3%)	85 %	7

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- Słód żytni zatrzcć wcześniej, na gęsto, powstały zacier żytni upiec w piekarniku. Upieczony zacier dodać do głównego zacieru.  
Metoda na podstawie rad dziedzicpruski z piwo.org

Piwo jeszcze nie warzone, koncepcja w trakcie rozwijania.  
17 kwi 2024, 18:34