

Szyto

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **16.3**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Rye Malt | 3 kg (42.3%) | 63 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (14.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (14.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 1.3 kg (18.3%) | 78.3 % | 4 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.4 kg (5.6%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.3 kg (4.2%) | 75 % | 600 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.1 kg (1.4%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 25 g | 50 min | 11 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 50 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Hersbrucker | 15 g | 10 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safale WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-----------------|-------|------------|--------|
| Inne | Łuska orkiszowa | 250 g | Zacieranie | 60 min |