

Volenti non fit iniuria 1.0

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **10.4**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	3 kg (52.2%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt - Żytmi	2 kg (34.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Żytmi karmelowy (Cararye)	0.5 kg (8.7%)	80 %	175
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.25 kg (4.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (2019 - PL)	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum (2019 - PL)	25 g	10 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis
Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 24h w temperaturze pokojowej. Fermentacja 3 tygodnie w 10°C				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Gotowanie	61 min
Dodane na całe zacieranie.				
Klarowanie	Whirlfolck T	2 g	Gotowanie	15 min
Jedna cała tabletką.				
Inne	Askorbinian sodu	2 g	Butelkowanie	---
Rozpuszczone w 100 ml wody.				