

żyt

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **18.2**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **40 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **51.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	2.57 kg (38.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.9 kg (42.9%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.29 kg (19%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	21.43 g	10 min	7 %
Gotowanie	Perle	10.71 g	40 min	7 %
Gotowanie	Perle	5.36 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	7.5 g	Safbrew