

Żytnie 1.0

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **7**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **29.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	5 kg (54.3%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (17.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (21.7%)	80 %	16
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.1%)	50 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (5.4%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	70 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bavarian Wheat 11	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Gozdawa

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- fermentacja w niskiej temperaturze (około 18 stopni) przez dwa tygodnie
6 lut 2018, 15:53