

żytnie

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **6.8**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2.5 kg (61.7%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (12.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.75 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.125 kg (3.1%)	73 %	80
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.18 kg (4.4%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	15 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Tradition	10 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	---