

Żytnie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **6.2**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni | 1.5 kg (50%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 1.3 kg (43.3%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.2 kg (6.7%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 15 g | 60 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Tradition | 15 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| WLP380 - Hefeweizen IV Ale Yeast | Pszeniczne | Płynne | 900 ml | --- |