

żytnie ciemne

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **23.9**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (40%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (10%)	75 %	130
Ziarno	czekoladowy żytni Strzegom	0.5 kg (10%)	75 %	600
Ziarno	Żytni	2 kg (40%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	30 min	4.7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	20 min	4.7 %