

# Żytnie - Roggenbier

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **21**
- SRM **8.9**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **29 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	5 kg (35.7%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	4 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (7.1%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	45 min	4.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	0 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	23 g	Fermentis
---------------	------------	-------	------	-----------

## Notatki

- Łuska ryżowa  
BLG 13,5  
  
Brzeczka 11.10  
  
Rozlew 07.11  
  
Gaz 2,1-2,2  
5 paź 2024, 14:13