

Żytowskie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **15.1**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2.5 kg (44.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (26.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (8.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (2.7%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	70 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	30 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew

Notatki

- <https://homebeer.pl/pl/p/Slod-zytni-Viking-Malt-Strzegom-/1203>

<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-pilznenski-zero-Viking-Malt-Strzegom-/1134>
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-monachijski-Viking-Malt-Strzegom-/837>
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-Cararye-zytni-karmelowy-Weyermann-/1232>
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-karmelowy-600-Viking-Malt-Strzegom-/832>

<https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-Perle-PL-granulat/175>

<https://homebeer.pl/pl/p/Drozdze-do-piwa-domowego-Fermentis-Safbrew-WB-06/820>
21 cze 2020, 12:56