

# Sesyjne Pumpernikiel

- Gravity **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU ---
- SRM **22.7**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.3 liter(s)**
- Total mash volume **12.4 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.3 kg (9.7%)	70 %	837
Grain	Caraaroma	0.3 kg (9.7%)	78 %	400
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (48.4%)	81 %	5
Grain	Weyermann - Rye Malt	1 kg (32.3%)	85 %	7

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11 g	Fermentis

## Notes

- Słód żytni zatrzcć wcześniej, na gęsto, powstały zacier żytni upiec w piekarniku. Upieczony zacier dodać do głównego zacieru.  
Metoda na podstawie rad dziedzicpruski z piwo.org

Piwo jeszcze nie warzone, koncepcja w trakcie rozwijania.  
Apr 17, 2024, 6:34 PM