

# roggenbier

---

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **20**
- SRM **12.5**
- Style **Roggenbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **12.9 liter(s)**
- Total mash volume **17.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Żytni	2 kg (46.5%)	85 %	8
Grain	Monachijski	1 kg (23.3%)	80 %	16
Grain	Pilzneński	1 kg (23.3%)	81 %	4
Grain	karmelowy 600	0.1 kg (2.3%)	--- %	---
Grain	karmelowy 300	0.1 kg (2.3%)	2 %	0
Grain	Carafa II	0.1 kg (2.3%)	70 %	812

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	11 g	60 min	13.5 %

## Notes

- Słody wsyp do 14l wody o temperaturze 46°C, ustal temperaturę na poziomie 44°C przetrzymaj zacier w tej temperaturze 20 minut. Wolno podnieś temperaturę do 64°C i utrzymaj taką temperaturę przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C, zrób przerwę przez 20 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej, a następnie podgrzej zacier do 79°C i rozpocznij filtrację. Dla ułatwienia filtracji namoczoną łuskę ryżową możesz rozłożyć na dnie kadzi filtracyjnej  
*Oct 13, 2020, 7:10 AM*