



# RYEVOLUTION



## ROGGEN

Als Roggenbier werden Biere mit mindestens 50% Roggenmalzanteil bezeichnet. Der Roggen bringt im Vergleich zu anderen Getreidesorten deutlich würzige Noten ins Bier ein. Die SafAle S-33 hat lediglich einen Vergärungsgrad von 66.5% wodurch eine schöne Restsüsse im Bier bleiben soll.

Zu fein geschrotet und daher 3x angebrannt im Braukessel !! Achtung bei der Schrotung – Roggen !?!

### BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	14.1° Plato
☉ Alkohol (ABV):	5.2 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	12.7° Plato
☉ EBC: 27	IBU: 15	(mild)	☉ Hauptguss:	25 Liter
☉ Hopfenaroma:	- mg/l	(gering)	☉ Nachguss:	7 Liter
☉ Kochvolumen:	25 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	8 Wochen

### MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 2.7 kg Roggen Malz	☉ 25 gr. Styrian Wolf 9.2%	☉ 1x SafAle S-33
☉ 2.0 kg Münchner Malz	☉ - gr. -	☉ empf. Gärtemperatur: 19-22°C
☉ 0.3 kg Carared Malz	☉ - gr. -	
☉ 0.2 kg Melanoidin		
☉ 0.2 kg Karamell dunkel		
☉ 0.05 kg Sauermalz		

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen	38°C	3. Rast	55°C – 10 min.	5. Rast	67 °C – 60 min.
2. Rast	40°C – 45 min.	4. Jodprobe	<input type="checkbox"/>	6. Abläutern	78°C

### KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	60 min.	☉ 5 gr. Styrian Wolf	Kochen	60 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	12.2° Plato	☉ 6.5gr. Irish Moos	Kochen	15 min.
☉ Stammwürze nach Kochen:	13.2° Plato	☉ 20 gr. Styrian Wolf	Kochen	10 min.

### HOPFENGABEN

### HOPFEN STOPFEN

☉ -	☉ Karbonisierung:	3 g/l Zucker
-----	-------------------	--------------

### SONSTIGES

### BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Sämi	Stw. vor HG:	13.2° Plato	Gärtemperatur Ist:	19.5°C
Sud Nr.:	55	Stw. nach HG:	3.8° Plato	Endmenge:	18.5 Liter
Brautag:	05.01.2024	Alkohol (ABV):	5.1 % vol.	(56 x 0.3l)	
Abfüllung:	28.01.2024	Sudhaus-Ausbeute:	- %		