

Roggen-Kruste

Recipe by **Lars Proske**



Batch Size	Losses	Boil Time	Mash Efficiency	Mash Volume	Sparge Volume
12 L	2 L	60 mins	72%	11.37 L	8.11 L
OG (Plato)	FG (Plato)	IBU	Colour (EBC)	ABV	
11.32	2.32	15.7	9.0	4.79%	

Mash and Sparge volumes calculated using the "Grainfather (230V / 16A) - Bluetooth Controller" profile.

Fermentables

	Amount	Usage	PPG	EBC
Pilsner Malt Supplier: Ireks	1.60 kg (52%)	Mash	37.0	3.5
Sauerteigbrot geröstet Supplier: Custom Fermentable	0.60 kg (19%)	Mash	30.0	8.9
Rye Malt Supplier: Generic	0.60 kg (19%)	Mash	29.0	9.3
Wheat Malt - Light Supplier: Ireks	0.30 kg (10%)	Mash	38.2	5.0

Mash Steps

	Temp	Time
Einmaischen und Gummirast	45 °C	20 min
Maltoserast	63 °C	45 min
Verzuckerungsrast	72 °C	20 min
Abmaischen	78 °C	10 min

Hops

	Amount	Type	Usage	Time	AA
East Kent Goldings (IBU: 15.7)	15.00 g (100%)	Pellet	Boil	50 min	5.5

Yeast

	Amount	Attenuation
Roggen Sauerteig Starter	250 g	70 %

Fermentation Steps

	Temp	Time
Aufsäuern & Hauptgärung	35 °C	7 days

Notes

Säuern und Hauptgärung.

Sauterteigstarter zufügen, mit CO2 begasen und die Heizmatte auf 35°C stellen.

Nach 24/48 Stunden testen.

Ziel-pH-Wert bei ca. 3,6

Nach 24 Stunden ist die Stammwürze von 12 auf 5°P gefallen und der PH Wert auf 3,9.