

Rog II

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **19.8**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (35.1%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (17.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (35.1%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (8.8%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.1 kg (3.5%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	2 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile