

Rogen

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **15**
- SRM **14.1**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	2.6 kg (47.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner	1.5 kg (27.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (18.3%)	82 %	14
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.1 kg (1.8%)	20 %	493

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile