

# Rogen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **20.2**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyludź używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni             | 2 kg (46.5%)  | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (23.3%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski       | 1 kg (23.3%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Caraaroma         | 0.2 kg (4.7%) | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Carafa            | 0.1 kg (2.3%) | 70 %       | 664 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Phoenix | 10 g  | 50 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Phoenix | 5 g   | 5 min  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 10 g  | Safbrew      |