

Roggenbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **14.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2.5 kg (51.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20.5%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.5%)	80 %	16
Ziarno	Carafa	0.15 kg (3.1%)	70 %	664
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (2.1%)	75 %	59
Ziarno	Caraaroma	0.12 kg (2.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile