

Roggenbier Canard Mouche

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **16**
- SRM **12.4**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **37.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	3.89 kg (44.6%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2.16 kg (24.8%)	82 %	14
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.86 kg (21.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.63 kg (7.2%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II	0.08 kg (0.9%)	70 %	812
Dodatek	Rice Hulls	0.1 kg (1.1%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	45.22 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	13.7 g	15 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	20.55 g	Gotowanie	15 min