

## 157 ROGGENBIER

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	50 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszoniczne	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile