

## #17 Roggenbier

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (38.1%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (38.1%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.75 kg (14.3%)	75 %	150
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (9.5%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	55 min	4.1 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	30 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar Munich	Pszeniczne	Suche	11 g	---