

## #51 Roggenbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **17**
- SRM **6.2**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	3.5 kg (63.6%)	63 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (18.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (18.2%)	78 %	18

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	20 g	60 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Dekokcja jednowarowa.  
21 lut 2020, 14:51