

# Hoppy Roggenbier

---

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

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	4.25 kg (59.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.1 kg (29.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.38 kg (5.3%)	81 %	53
Ziarno	Special W Malt	0.38 kg (5.3%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	3 dni	11 %