

IV - Roggenbier

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **18**
- SRM **10.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	3 kg (53.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.9%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (10.7%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	10 g	15 min	4.9 %
Na zimno	Hallertau	10 g	10 dni	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis safale WB-06	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis