

## Jaki kurna Rogen

---

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **13.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (23.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (23.8%)	79 %	16
Ziarno	ŻYTNI	2 kg (47.6%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	hellertau	20 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	hellertau	10 g	0 min	4.5 %