

Pszemno-żytnie

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **12.5**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni | 1.5 kg (23.4%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (23.4%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.4 kg (6.3%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (23.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (7.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski pszeniczny | 1 kg (15.6%) | 100 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M29 French Saison | Ale | Gęstwa | 300 ml | Mangrove Jack's |