

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