

PUMPKINROGGEN

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **5.6**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytmi	3 kg (48.4%)	85 %	8
Ziarno	Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy	3 kg (48.4%)	80 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.2%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia pieczona	1500 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Trawa żubrowa	20 g	Gotowanie	10 min