

Roggenbier

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **13**
- SRM **17.9**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.4 kg (43.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (21.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (21.9%)	80 %	4
Ziarno	Cararye	0.2 kg (6.3%)	78 %	150
Ziarno	Carafa	0.1 kg (3.1%)	70 %	664
Ziarno	Special W	0.1 kg (3.1%)	70 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	10 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile