

## ROGGEN #2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **3.6**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **378 L**
- Całkowita objętość zacieru **486 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	58 kg (53.7%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Żytmi Weyermann	50 kg (46.3%)	81 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	200 g	60 min	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	2000 ml	White Labs

### Notatki

- Zgłoszenie 11,7°  
6 maj 2024, 19:08