

# roggen

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **6.4**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni strzegom	3 kg (70.6%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (23.5%)	80 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (5.9%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	20 g	10 min	4 %