Roggen Express

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Żytni	2.4 kg *(58.5%)*	85 %	8
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg *(41.5%)*	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strisselspalt	15 g	45 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Tettnang	15 g	60 min	1.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Strisselspalt	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew