

# Roggenbier

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **7.7**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni Viking Malt	3 kg (54.5%)	81 %	7
Ziarno	Pilzneński Viking malt	1 kg (18.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski typ II Viking Malt	1 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony Viking malt	0.5 kg (9.1%)	75 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition (PL)	40 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA	10 g	15 min	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	100 ml	---