

# Roggenbier

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **24**
- SRM **7.9**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (27%)	85 %	8
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (27%)	78 %	16
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (27%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (13.5%)	78 %	22
Ziarno	płatki żytnie	0.2 kg (5.4%)	70 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Magnum	5.2 g	60 min	13.5 %