

# Roggenbier

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **20.2**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.06 kg (39.9%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	3.06 kg (39.9%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.76 kg (9.9%)	85 %	4
Ziarno	żyto prażone	0.39 kg (5.1%)	5 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	85 %	3