

Roggenbier

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **16.6**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	2.5 kg (50%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	30 min	5 %
Gotowanie	Tradition	25 g	15 min	5 %