

# Roggenbier

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **13**
- SRM **16.3**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.8 kg (14.3%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Biscuit Malt               | 0.8 kg (14.3%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Żytni                      | 3 kg (53.6%)   | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Żytni czekoladowy          | 0.1 kg (1.8%)  | 85 %       | 700 |
| Ziarno | Caraaroma                  | 0.2 kg (3.6%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 0.5 kg (8.9%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC      | 0.2 kg (3.6%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 25 g  | 60 min | 4.3 %      |
| Gotowanie | Tradition | 5 g   | 30 min | 4.3 %      |