

Roggenbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **13.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2.5 kg (51%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.4%)	80 %	16
Ziarno	Kawowy	0.15 kg (3.1%)	77 %	500
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Caramel Sweet	0.1 kg (2%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile