

Roggenbier

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- 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 brzeczki **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 %