

## Roggenbier 39

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **7**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	3 kg (52.2%)	50 %	8
Ziarno	Strzegom Golden Ale	1 kg (17.4%)	50 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (26.1%)	50 %	6
Ziarno	zakwaszający	0.25 kg (4.3%)	50 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	10 ml	Fermentum Mobile