

Roggenbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **13.2**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni | 3.5 kg (44.9%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Monachijski | 1.9 kg (24.4%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.7 kg (21.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.6 kg (7.7%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 40 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Tettnang | 10 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|-----------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 119.05 ml | Fermentum Mobile |