

Roggenbier Canard Mouche

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **16**
- SRM **12.4**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Rye Malt | 3.89 kg (44.6%) | 63 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 2.16 kg (24.8%) | 82 % | 14 |
| Ziarno | Strzegom Pilznieński | 1.86 kg (21.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.63 kg (7.2%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Carafa II | 0.08 kg (0.9%) | 70 % | 812 |
| Dodatek | Rice Hulls | 0.1 kg (1.1%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 45.22 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 13.7 g | 15 min | 4.5 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|---------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 20.55 g | Gotowanie | 15 min |