

Roggenbier Canard Mouche

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	2.84 kg (44.6%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1.58 kg (24.8%)	82 %	14
Ziarno	Strzegom Pilznieński	1.36 kg (21.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.46 kg (7.2%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II	0.0567 kg (0.9%)	70 %	812
Dodatek	Rice Hulls	0.07085 kg (1.1%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	33 g	60 min	4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

Dodatki

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