

# Roggenbier Pale Ale Test

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.85 kg (22.1%)	85 %	8
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (13%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.15 kg (29.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.35 kg (35.1%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	18 g	75 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	25 g	1 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kaffir	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolędra	15 g	Gotowanie	10 min