

Roggenbier Test

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **15.7**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.5 kg (33%)	85 %	8
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.25 kg (27.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (22%)	79 %	6
Ziarno	Słód Żytni palony Anglia	0.3 kg (6.6%)	65 %	650

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	18 g	80 min	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min