

ROGGENMPPD

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **11**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	2 kg (42.6%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (31.9%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (10.6%)	80 %	30
Ziarno	Crystalrye	0.7 kg (14.9%)	80 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	20 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Saaz Late	50 g	60 min	1.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile