

Rogi

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **7**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni | 3 kg (54.5%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (18.2%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.25 kg (22.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.25 kg (4.5%) | 73 % | 80 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g | 15 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 120 ml | Fermentum Mobile |