

Rogu

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **36.1**
- 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 **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni jasny	2.5 kg (49%)	85 %	8
Ziarno	waeyermann monachijski I	1 kg (19.6%)	78 %	12
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (3.9%)	73 %	80
Płynny ekstrakt	ekstrakt żytni	0.2 kg (3.9%)	--- %	3700
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (23.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	35 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Suche	10 g	---