

## Rotbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **9.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.85 kg (62%)	79 %	10
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.95 kg (20.7%)	78 %	45
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.55 kg (12%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (5.4%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	33 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	33 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	34 g	5 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brewferm lager	Lager	Suche	12 g	---