

# Takie to Życie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **16.4**
- Styl **Roggenbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rye Malt	1.6 kg (55.2%)	63 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (37.9%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.15 kg (5.2%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (1.7%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	60 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	10 g	10 min	6.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	100 ml	White Labs