

# Wild ale z płatkami rózy

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16.5 liter(s)**
- Total mash volume **22 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilsner (2 Row) Bel	4 kg (72.7%)	--- %	---
Grain	Caramunich® typ I	0.5 kg (9.1%)	73 %	80
Grain	Oats, Flaked	1 kg (18.2%)	80 %	2

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Brettanomyces Troix Vrai	Ale	Slant	1000 ml	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Płatki rózy świeże (10g/l)	100 g	Secondary	14 day(s)
Flavor	Macerat z platkow rózy	50 g	Secondary	1 day(s)

## Notes

- Fermentacja w okolo 28 stopniach.

Płatki rózy wyjąć podczas cichej fermentacji jak stracą kolor.

Zamacerować w wódce? 250g, 1 cup wódka i dodaćna cichą/do butelek?

Woda różana?

Apr 23, 2018, 12:30 PM