

Rosanke #1 - Zielnik - Browar na Wyżynie

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **19**
- SRM **10.4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	1 kg (29.4%)	79 %	8
Ziarno	karmelowy 30 - Viking Malt	0.5 kg (14.7%)	75 %	35
Ziarno	bursztynowy cookie Viking Malt	0.5 kg (14.7%)	72 %	60
Ziarno	red ale (melanoidynowy) Viking Malt	0.5 kg (14.7%)	75 %	80
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.5 kg (14.7%)	81 %	5
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (11.8%)	65 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (PL) - granulát	15 g	60 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski (PL) - granulát	10 g	5 min	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Mięta pieprzowa	5 g	Gotowanie	60 min
Zioło	Mięta pieprzowa	1 g	Gotowanie	0 min
Zioło	Rumianek 2 saszetki	3 g	Gotowanie	5 min