

ROSANKE

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **8.4**
- Styl **Saison**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (69.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.2 kg (4.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (4.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.7%)	78 %	4
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.2 kg (4.7%)	80 %	5
Dodatek	Briess - Rye Flakes	0.2 kg (4.7%)	71 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich I	0.1 kg (2.3%)	71 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	rozmaryn	50 g	Fermentacja cicha	---
Zioło	lawenda, herbatka	50 g	Fermentacja cicha	---
Zioło	dziak róża	50 g	Fermentacja cicha	---