

Rosemary Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **9.6**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (40%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (40%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	celia	5 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	Progress	5 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Saphir	5 g	60 min	2.6 %
Gotowanie	celia	5 g	30 min	5.3 %
Gotowanie	Progress	5 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Saphir	5 g	30 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safeale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Rozmaryn	15 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Po fermentacji burzliwej dokonana zostanie ocena smaku, w razie słabego aromatu rozmarynowego (tequili) dodać 15g na fermentację cichą.
26 paź 2016, 21:54