

Allenstein - Rosanke

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **12**
- SRM **5.7**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (50%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Oats, Malted | 2 kg (50%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lomik | 50 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|------------|--------|---------|------------------|
| FM51 Grodzie Dębowe | Pszeniczne | Płynne | 1500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|--------------------|-------|-----------|--------|
| Zioło | Kwiaty Lipy | 50 g | Gotowanie | 10 min |
| Zioło | Rumianek | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Zioło | Bluszcz Kurdybanek | 25 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

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

- Fermentacja:
Burzliwa (6-7 dni w 18 st. C)
Cicha (8-9 dni w 18 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy na refermentację (80 g cukru w 400 ml wody)

Dojrzwianie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 16-17st. C.

24 kwi 2018, 18:30