

# Imperialna Kveik Rosanke

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **42**
- SRM **10.7**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (26.8%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	3 kg (26.8%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	2 kg (17.9%)	78 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (8.9%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (8.9%)	70 %	40
Upłynniony i zapodany na ostatnie 5 minut gotowania tuż przed ziołami				
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	100 g	10 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Voss Kveik	Ale	Gęstwa	7.5 ml	House culture

Brzeczka zлана przez filtr / pitch w 40tu / trzy doby burzliwej w 40tu / po trzech dobach Blg/Brix check / zejście do 25ciu / na drożdżach 7 lub 10 dni potem złanko / maybe cold hopping maybe herbatka ziołowa (hibiskus?) do smaku / całość 10/14 dni od warzenia do butli / gazowanko jak na brytola

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	90 min
Ziolo	Hibiskus - kwiat suszony	30 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Kwiat lawendy	15 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Werbena cytrynowa	15 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Kwiat rumianku	10 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Kwiat bzu czarnego	10 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Liść poziomki	10 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Ziele krwawnika	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao - skórki gorzkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórki słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min