

## Kolorowy sen (Dzika róża)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU ---
- SRM **18.4**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Munich I	1 kg (38.5%)	80 %	18
Ziarno	BESTMALZ - Munich II	0.67 kg (25.8%)	80 %	32
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	0.67 kg (25.8%)	80.5 %	9
Ziarno	Caraaroma	0.17 kg (6.5%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.03 kg (1.2%)	73 %	120
Ziarno	CastleMalting - Special B	0.03 kg (1.2%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.03 kg (1.2%)	71 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Chinook	5 g	7 dni	13 %
Herbatka chmielowa - zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na 5-30 min				
Na zimno	Oktawia	8 g	7 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	25 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Syrop Herbapol Dzika róża	840 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dwie butelki syropu po 420 ml każda, od początku				
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min

Klarowanie	Żelatyna wołowa	1.2 g	Fermentacja cicha	4 dni
użyto 120 ml wody do roztworu				