

Kveik Rosanke

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **16**
- SRM **4.2**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (42.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 1 kg (14.1%) | 78.3 % | 4 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.1 kg (1.4%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (14.1%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (14.1%) | 81 % | 6 |
| Cukier | Miód lipowy | 1 kg (14.1%) | 100 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|--------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kminek | 10 g | Gotowanie | 10 min |