

# 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