

# Omega Rose Saison

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **5.5**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.5 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (77.8%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (5.6%)	79 %	6
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (5.6%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Perle	10 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	40 g	5 min	7 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Hot Head	Ale	Płynne	150 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	płatki dzikiej róży	25 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min