

# Rooibos & Hibiskus & Citrus & Vanilla Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.9 kg (41.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.7 kg (37%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.4%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.24 kg (5.2%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Rooibos Superior	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Hibiskus	50 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka cytrynowa	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	wanilia	2 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	kardamon	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan magnezu	1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- 2,5ml k. fosforowego do zacierania  
2,5ml do wyśładzania  
13 maj 2024, 10:08