

Rosanke

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **16.3**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (16.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.28 kg (6.7%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (6%)	78 %	400
Ziarno	owsiany	1 kg (24.1%)	78 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (24.1%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.17 kg (4.1%)	77 %	26
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.22 kg (5.3%)	75 %	59
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.13 kg (3.1%)	75 %	20
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (9.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	dzika róża	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	chaber	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	dzika róża	10 g	Gotowanie	0 min