

## Rosanke

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **26**
- SRM **11.1**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (16.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.6 kg (37.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (23.3%)	79 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (11.6%)	80 %	3
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.2 kg (4.7%)	73 %	177
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (7%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Oktawia	5 g	10 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	10 ml	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trojanka Litewska	10 g	Gotowanie	10 min