

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 |