

## rosanke

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **10**
- SRM **8.8**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Gruszą	1 kg (26.8%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (26.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (5.4%)	76 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.7%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.475 kg (12.8%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (13.4%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (4%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	liscie porzeczki	30 g	Gotowanie	0 min
Ziolo	rumianek	15 g	Gotowanie	0 min