

Rosanke

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **10.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (19.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (19.8%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.8 kg (15.8%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Simpsons - Golden Naked Oats | 0.5 kg (9.9%) | 73 % | 20 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (19.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.25 kg (5%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Rye | 0.25 kg (5%) | 73 % | 177 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Puławski | 50 g | 60 min | 4.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 111 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Rumianek | 10 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Przyprawa | Lipa | 20 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Przyprawa | mięta | 15 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Przyprawa | wrzos | 15 g | Fermentacja cicha | 10 dni |

Notatki

- Uwaga:
Rumianek - 10 saszetek
Lipa 20 saszetek
mięta 15 g
wrzos 15 g
29 cze 2021, 14:44