

## 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