

## 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