

## Rosanke

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **20**
- SRM **10.8**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (54.9%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (11%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.25 kg (13.7%)	81 %	6
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (5.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.07 kg (3.8%)	80 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.05 kg (2.7%)	80 %	39
Ziarno	Żytni	0.15 kg (8.2%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	11 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	15 g	10 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Gęstwa	30 ml	White Labs