

## Rosanke

---

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **14**
- SRM **3.2**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1 kg (29.9%)	80 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (14.9%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	0.7 kg (20.9%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.9%)	85 %	4
Ziarno	Viking Wędzony torfem	0.1 kg (3%)	81 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	15 min	5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	15 min	9.4 %