

Rosanke

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **6**
- SRM **12.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (8.2%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (16.4%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (6.6%)	78 %	400
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (32.8%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (16.4%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis