

Rosanke

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **14**
- SRM **20**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	0.6 kg (30%)	82 %	10
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (15%)	61 %	3
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (15%)	81 %	70
Ziarno	Żytni wayerman	0.3 kg (15%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.3 kg (15%)	70 %	160
Ziarno	Red Crystal 350-450 EBC Thomas Fawcett	0.2 kg (10%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	5 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	4 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Galezi swierku	130 g	Gotowanie	25 min
Ziolo	Krwawnik swiezy cały bez korzeni ilosc w lyzeczka	7 g	Gotowanie	14 min
Ziolo	Lisc poziomki swiezy w lyzeczka	10 g	Gotowanie	14 min
Ziolo	Liscie mniszka lekarskiego w lyzeczka	15 g	Gotowanie	14 min
Ziolo	Dziewanna suszona	8 g	Gotowanie	14 min
Ziolo	Pokrzywa swieza w lyzeczka	5 g	Gotowanie	14 min
Ziolo	Pedy malin	50 g	Gotowanie	14 min