

Rosanke #2 - Zielnik #2 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **12.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | pale ale Viking Malt | 1.5 kg (34.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | monachijski typ II Viking Malt | 0.5 kg (11.6%) | 78 % | 22 |
| Ziarno | dekstrynowy Viking Malt | 0.5 kg (11.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | pszeniczny karmelowy Viking Malt | 0.2 kg (4.7%) | 70 % | 100 |
| Ziarno | karmelowy 150 - Viking Malt | 0.2 kg (4.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | karmelowy 300 - Viking Malt | 0.2 kg (4.7%) | 70 % | 300 |
| Ziarno | płatki owsiane błyskawiczne | 0.6 kg (14%) | 70 % | 1 |
| Ziarno | płatki pszenne błyskawiczne | 0.6 kg (14%) | 70 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lubelski (PL) - granulát | 15 g | 60 min | 3.8 % |

| | | | | |
|-----------|------------------------|-----|--------|------|
| Gotowanie | Junga (PL) - granulata | 5 g | 60 min | 11 % |
|-----------|------------------------|-----|--------|------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|---------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Chlorek sodu | 7 g | Zacieranie | 70 min |
| Czynnik do wody | Siarczan wapnia | 4 g | Zacieranie | 70 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 2 g | Zacieranie | 70 min |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy 80% | 5 g | Zacieranie | 70 min |
| Czynnik do wody | Woda demineralizowana | 15000 g | Zacieranie | 70 min |
| Zioło | Werbena cytrynowa | 30 g | Gotowanie | 5 min |
| Zioło | Rumianek 2 saszetki | 3 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Rosanke 10 - 11 BLG. Profil wody:
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO Alkalinity Residual
111.6 6.5 100.8 191.7 92.5 101.2 107.9 24.5

SO42-/Cl- ratio: 0.5 Very Malty

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=WCXFQ0K>
25 maj 2018, 14:54

- Fermentacja w 20C.
25 maj 2018, 15:08