

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) - granulát	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