

# ROSANKE

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **19**
- SRM **16.2**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 72C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red Active	0.8 kg (32%)	79 %	30
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (6%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.15 kg (6%)	78.3 %	4
Dodatek	Ziemniaki	0.7 kg (28%)	26 %	5
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.2 kg (8%)	78.3 %	542

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	35 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	zioła	10 g	Fermentacja cicha	3 dni