

Rosanke

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **16**
- SRM **9.6**
- Styl **Saison**

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 brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (22.7%)	80 %	4
Ziarno	płatki żytnie	0.6 kg (27.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (13.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (11.4%)	79 %	16
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.25 kg (11.4%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (4.5%)	70 %	49
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.1 kg (4.5%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile