

Rosanke

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **38**
- SRM **21.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (21.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (21.3%)	75 %	25
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.3 kg (6.4%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (8.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (17%)	75 %	150
Ziarno	Carafa Special II	0.2 kg (4.3%)	50 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	5 min	9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Ale	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Rumianek	15 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Lipa	30 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Wrzos	15 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Pokrzywa	10 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Mięta	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Burzliwa 21 oC 5 dni
Cicha 22 oC 5 dni
9 maj 2017, 21:31