

## 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