

## Rosanke festiwalowe

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **14.1**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (29.4%)	80 %	7
Ziarno	Special B Malt	1 kg (5.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (5.9%)	80 %	39
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	1 kg (5.9%)	78 %	120
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1 kg (5.9%)	78 %	20
Ziarno	buckwheat	3 kg (17.6%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	5 kg (29.4%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	75 g	60 min	9 %