

## Rosanke

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **18.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.8 kg (25%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.2 kg (6.3%)	81 %	6
Ziarno	Rye Malt	0.4 kg (12.5%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.4 kg (12.5%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (9.4%)	80 %	2
Ziarno	Buckwheat Malt	0.3 kg (9.4%)	65 %	7
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (3.1%)	75 %	59
Ziarno	Carared	0.2 kg (6.3%)	75 %	39
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (6.3%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich Malt	0.1 kg (3.1%)	71.7 %	110
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.2 kg (6.3%)	82 %	14
Ziarno	Carafa	0 kg	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	7 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	20 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	20 min	4 %
Whirlpool	Sybilla	15 g	3 min	6.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	15 g	3 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safale
------	-----	-------	--------	--------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Dzika Róża	100 g	Gotowanie	60 min
Zioło	Rumianek	18 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Grodziski a nie wędzony bukiem  
Orkiszowy zamiast pszenicy  
12 szasetek po 1.5 g rumianku -> herbatka  
herbatka z dzikiej róży

Drożdże zadane w 26 stopniach aby pobudzić fenole + schłodzenie do 18 w ciągu 12 h  
25 maj 2016, 11:53