

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