

## Rosankev2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **39**
- SRM **9.8**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (11.5%)	80 %	3
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (69%)	80.5 %	2
Ziarno	Cookie	0.2 kg (4.6%)	80 %	60
Ziarno	Żytni	0.3 kg (6.9%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (3.4%)	68 %	601
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (4.6%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	5.3 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	10 min	5.3 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Gruit	20 g	Gotowanie	15 min