

## rose sh vermelho

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **5.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **27.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (76.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	vermelho	50 g	50 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	vermelho	100 g	0 min	8.1 %
Whirlpool	vermelho	100 g	10 min	8.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	220 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	płatki różane	50 g	Gotowanie	10 min