

Rosemary Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **6**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **0.52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **-2.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **0.52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (68.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.8%)	79 %	45
Ziarno	Red Ale Viking	0.1 kg (2%)	70 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	14 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Rozmaryn suszony	10 g	Gotowanie	5 min

Ziolo	Rozmaryn suszony	15 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
-------	------------------	------	----------------------	--------

Notatki

- Druga porcja rozmarynu na Whirlpool na 10min, jednak brewness nie pozwala tego zdefiniować

Zamysł jest taki, by przypominało trochę krakersy ziołowe.
10 sty 2025, 11:08