

## Rozmaryn

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **5.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.9 kg (100%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	10 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	3 min	14 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	rozmaryn	7 g	Gotowanie	15 min