

# Złote Dziecko Rosemary

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **5.3**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (80.6%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.1 kg (8.1%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (8.1%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	Honey	0.04 kg (3.2%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	5 g	10 min	4.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1335 British Ale II	Ale	Gęstwa	40 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Rozmaryn	5 g	Zacieranie	80 min
Zioło	Rozmaryn	1 g	Gotowanie	5 min