

Iorweth

- Gravity **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **10.6**
- Style **Fruit Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.5 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (32.1%)	80 %	36
Sugar	syrop cukrowy z sosny	1.5 kg (28.3%)	100 %	10
Liquid Extract	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.1 kg (39.6%)	70 %	40

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Nectaron	30 g	15 min	12 %
Dry Hop	Nectaron	60 g	14 day(s)	12 %
Boil	Marynka	30 g	10 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	pędy sosny z syropu	3500 g	Boil	5 min
Spice	skórka z cytryny	38 g	Boil	15 min
Flavor	sok z cytryny	200 g	Primary	7 day(s)
Flavor	ksylitol	1 g	Secondary	14 day(s)

Notes

- 2025.05.18 warzenie. Pędy gotowane w 10L wody, która stanowiła bazę do warki. Do bazy dodano 1/2 PES i gotowano 30 min. Chmiel dodano 15 min przed końcem gotowania razem ze skórką z 1 cytryny. Po wyłączeniu palnika dodano resztę PES, miód oraz sok z cytryny. BLG 21 9dopiero po wystudzeniu i zmierzeniu BLG można było oszacować ilość cukru z syropu sosnowego). Po burzliwej dodać 9L wody z gotowaną 10 min Marynką.
- 2025.06.02 Dodanie wody z Marynką. Złanie na cichą. BLG

2023.06.23 warzenie BLG 12.5 (bez ksylitolu i cytryn /z 15)

2023.07.02 złane na cichą BLG 7

2023.07.17 zabutelkowane BLG 5

Jun 23, 2023, 6:57 PM