

Północnica

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **37.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	0.8 kg (34.8%)	90 %	621
Cukier	BA	1 kg (43.5%)	100 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (21.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	14 dni	11 %
Na zimno	Nectarón	30 g	14 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 2023.05.03 warzenie. fermentacja 20 C
- 2023.05.12 cicha fermentacja, Bq 5,5
- 2023.06.07 butelkowanie, Bq 4,5
- 3 maj 2023, 09:28