

Psiwo Kozicowe

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **15**
- SRM **11.1**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **11 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Miód lesny	1.5 kg (100%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Strong Ale	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jałowiec	500 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Po schłodzeniu zadano drożdże i od razu zabutelkowano.
3 dni na nagazowanie. Drastycznie schłodzono, do wypicia w ciągu kilku dni.
28 mar 2018, 14:12