

PIWPAW senne marzenie 26.02.2023

- Gravity **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **106**
- SRM **5.2**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **40 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.3 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (100%)	--- %	10

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Styrian Dragon	60 g	20 min	7.3 %
Boil	oktawia	60 g	10 min	7.1 %
Aroma (end of boil)	Marynka	25 g	10 min	8.6 %
Dry Hop	Izabella	10 g	5 day(s)	5.1 %
Dry Hop	Sybilla	25 g	5 day(s)	7.5 %

Yeasts

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

Notes

- Senne Marzenie Warka nr. 6 (26.02.2023)
Ilość gotowego piwa - 10l
BLG początkowe - 10BLG
Drożdże zadano w temp. 18 stopni

Fermentacja Burzliwa - 26.02.2023 - 2.03.2023

Fermentacja Cicha - 2.03.2023 - 12.03.2023

Butelkowanie - 12.03.2023

Nagazowanie:

Ilość glukozy - 40g

Ilość wody - 360ml

Feb 26, 2023, 3:53 PM