

## #Sowa 7 - Miodowe Amarillo

- Gravity **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU ---
- SRM **15.7**
- Style **Fruit Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.8 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.2 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Reszta z warki 6	5 kg (100%)	80 %	35

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Dry Hop	Lublin (Lubelski)	20 g	4 day(s)	4 %

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Miód	1200 g	Secondary	4 day(s)

### Notes

- Z warki 6, która miała 23 litry zostawiłem 5 litrów gotowego piwa, wraz z resztką drożdży. Do całości dodałem lubelskiego, aby było bardziej bakteriostatyczne oraz 1,2 kg miodu gryczanego. Uzupełniłem wodą do 16 litrów.

Całość fermentowała jeszcze niecałe 4 doby, po czym zostało zabutelkowane z użyciem słodzika z Lidla (sic! - więcej nie popełnię tego przestępstwa).

Refermentowane również miodem w ilości 10 g na 1litr.  
Dec 5, 2020, 3:08 PM