

30.03.2025r. dągowe

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **44**
- SRM **12.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	4.6 kg (100%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	16 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	17 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	yeast gf	5 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- 8 gotowane, dodałem 13l wody yeast z woda przegotowana zostało 20g sybilli fermentacja w 30 stopniach 30 mar 2025, 12:00