

# Iorweth

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **11.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (57.6%)	80 %	36
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.25 kg (42.4%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	7 min	5.2 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	30 g	14 dni	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy sosny z syropu	1000 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	sok z cytryny	250 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Dodatek smakowy	ksylitol	500 g	Fermentacja burzliwa	7 dni

## Notatki

- 2023.06.23 warzenie BLG 12.5 (bez ksylitolu i cytryn /z 15)
- 2023.07.02 złane na cichą BLG 7
- 2023.07.17 zabutelkowane BLG 5
- 23 cze 2023, 18:57