

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