

## PIWO #6 02.01.2024

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **8.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	4 kg (100%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	21 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	23 g	10 min	7 %

### Drożdże

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

### Notatki

- 24 litry nastawne 12,3 BLG - 17,7g drożdzy (0,7g/l)  
sybille otwierałem nowe opakowanie 100g  
50g wysypiało

02.01.2024r. Nastawione 23l, wyszło ok. 12,5 blg, wylałem do zlewu z poł litra najgęstszego z garnka  
30 gru 2023, 10:48