

## PIWPAW ciemny drań 01.01.23

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **31**
- SRM **35.1**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (33.3%)	90 %	320
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (66.7%)	81 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	sybilla pl 2021	40 g	30 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	myrynka pl 2021	25 g	10 min	8.6 %
Na zimno	Perle	30 g	6 dni	6 %
Na zimno	sybilla pl 2021	10 g	6 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Lager	Suche	11 g	austria

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe cream średnio palone	20 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe francuskie dark chocolate mocno palone	20 g	Fermentacja cicha	6 dni

### Notatki

- Fermentacja burzliwa - 9 dni (17blg)  
Fermentacja cicha (chmielenie na zimno + płatki dębowe, cream średnio palone 20g, francuskie dark chocolate 20g) - 6 dni (5blg)  
Rozlew - 20.12.2022 - 20l (butelki 0,5l)  
Temp. leżakowania - 15 stopni C  
ABV 6,2%  
13 gru 2022, 17:56