

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