

PiwPaw harmonia części, harmonią całości 20.05.23

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Muntons DME - Amber	1.5 kg (46.9%)	95 %	26
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy przeniczny	1.7 kg (53.1%)	--- %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Suche	6 g	---

Notatki

- Ciemne, fantazyjnie nachmielone, mocne piwo z charakterem

Założenie warki 20.05.23

Fermentacja burzliwa 20.05.23 temp. 18-21 stopni C

Fermentacja cicha 31.05.23 temp. 22 stopni C

BLG początkowe - 9BLG

BLG końcowe - 1BLG

Butelkowanie 12.08.23 - do nagazowania użyto dropsów do refermentacji (1 cukierek na 0,5l)

20 maj 2023, 11:15