PIWPAW senne marzenie 26.02.2023

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **106**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg *(100%)*	--- %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Dragon	60 g	20 min	7.3 %
Gotowanie	oktawia	60 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	10 min	8.6 %
Na zimno	Izabella	10 g	5 dni	5.1 %
Na zimno	Sybilla	25 g	5 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Senne Marzenie Warka nr. 6 (26.02.2023)
  Ilość gotowego piwa - 10l
  BLG początkowe - 10BLG
  Drożdże zadano w temp. 18 stopni

  Fermentacja Burzliwa - 26.02.2023 - 2.03.2023
  Fermentacja Cicha - 2.03.2023 - 12.03.2023
  Butelkowanie - 12.03.2023
  Nagazowanie:
  Ilość glukozy - 40g
  Ilość wody - 360ml
  26 lut 2023, 15:53

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.