

PiwPaw zimowa harmonia wiosny 26.12.23

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **8.9**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (45.9%)	80 %	45
Belgian Gold Ale ekstrakt (chmielony)				
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Light	2 kg (54.1%)	95 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	30 g	40 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	20 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	słodka skórka pomarańczy	40 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	gorzka skórka pomarańczy	40 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Brower PiwPaw, Warka nr. 4 nastawienie dn: 26.12.2022 (fermentacja burzliwa 7dni)
Brodnica ul. M. Konopnickiej 1B
Temp pomieszczenia - 21
Temp. brzezki - 24
Drożdże zadano w temp. - 24
BLG początkowe - 14

Fermentacja cicha: 1.01.2023 (7 dni)
Warka 8,5l:
Trawa cytrynowa - 20g
Słodka skórka pomarańczy - 20g
Gorzka skórka pomarańczy - 20g

Warka 8,5l:
Słodka skórka pomarańczy - 20g
Gorzka skórka pomarańczy - 20g
26 gru 2022, 14:21