

## 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 brzeczki **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. brzeczki - 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*