

#Sowa 7 - Miodowe Amarillo

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU ---
- SRM **15.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Reszta z warki 6	5 kg (100%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	4 dni	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Miód	1200 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Z warki 6, która miała 23 litry zostawiłem 5 litrów gotowego piwa, wraz z resztką drożdży. Do całości dodałem lubelskiego, aby było bardziej bakteriostatyczne oraz 1,2 kg miodu gryczanego. Uzupełniłem wodą do 16 litrów.

Całość fermentowała jeszcze niecałe 4 doby, po czym zostało zabutelkowane z użyciem słodzika z Lidla (sic! - więcej nie popełnię tego przestępstwa).

Refermentowane również miodem w ilości 10 g na 1litr.
5 gru 2020, 15:08