

Sylwester

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **10.1**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	2.4 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	15 g	30 min	7.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	5 min	11.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	2 dni	11.1 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	2 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
belijskie	Szampańskie	Suche	4 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 11.10.2018 - Zadane drożdże
- 13.10.2018 - Start drożdży
- 26.10.2018 - Dodany chmiel
- 17 paź 2018, 08:00