

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