

# Trojniak

- Gęstość **35.7 BLG**
- ABV **19 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5.5 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.9 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------|-------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Honey | 3 kg (100%) | 80 %       | 2   |

## Drożdże

| Nazwa      | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|------------|-------|-------|--------------|
| Lalvin 71B | Winiarskie | Suche | 5 g   | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa     | Ilość | Użyto do             | Czas  |
|-----------------|-----------|-------|----------------------|-------|
| Czynnik do wody | Go-Ferm   | 6.3 g | Fermentacja burzliwa | 1 dni |
| Inne            | Fermaid-O | 2.1 g | Fermentacja burzliwa | 2 dni |
| Inne            | Fermaid-O | 2.1 g | Fermentacja burzliwa | 3 dni |
| Inne            | Fermaid-O | 2.1 g | Fermentacja burzliwa | 4 dni |
| Inne            | Fermaid-O | 2.1 g | Fermentacja burzliwa | 7 dni |