

# 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