

Yennefer

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **28**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (48.4%) | 81 % | 26 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy ciemny | 0.81 kg (23.1%) | 90 % | 621 |
| Suchy ekstrakt | BA brew kit plus | 1 kg (28.5%) | 90 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | bramling cross | 30 g | 30 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | bramling cross | 30 g | 7 min | 7 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 30 g | 14 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------|-------|----------------------|--------|
| Ziolo | kwiaty czarnego bzu | 500 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | skórka z cytryny suszona | 40 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | sok z cytryny | 400 g | Fermentacja burzliwa | 14 dni |
| Przyprawa | ksylitol | 600 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- 2023.06.10 Warzenie
Do warzenia użyto ok. 100 baldachów kwiatu czarnego bzu. Kwiaty sparzone wrzątkiem dały napar w ilości 8 L.
Nastaw 18 L (Napar+sok z cytryny+brzeczka+woda). BLG 17
2023.06.23 złane na cichą BLG 6 dodatek ksylitolu w syropie 2L wody
2023.07.16 zabutelkowano BLG 7
10 cze 2023, 08:49