

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
Zioło	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