

Lab #3.5 - Pokrzywiak Majowy

- Gravity **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **5.9**
- Style **Saison**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **6 liter(s)**
- Trub loss **8 %**
- Size with trub loss **6.8 liter(s)**
- Boil time **20 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **7.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Sugar	Cukier biały	1 kg (100%)	100 %	16

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Enovini	Wine	Dry	7 g	Browin

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Herb	Wierzchołki pokrzyw	800 g	Boil	20 min
Herb	Liście mniszka - świeże	10 g	Boil	20 min
Flavor	Sok z cytryny	100 g	Boil	0 min
Herb	Kwiat mniszka - świeży	40 g	Boil	20 min
Herb	Kwiat bzu czarnego - suszony	3 g	Boil	20 min
Herb	Korzeń mniszka - suszony	5 g	Boil	20 min