

## PiwPaw harmonia części, harmonią całości 20.05.23

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Style **Scottish Heavy 70/-**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time --- **min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Muntons DME - Amber	1.5 kg (46.9%)	95 %	26
Liquid Extract	Ekstrakt słodowy przemiczny	1.7 kg (53.1%)	--- %	---

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Dry	6 g	---

### Notes

- Ciemne, fantazyjnie nachmiałone, mocne piwo z charakterem

Założenie warki 20.05.23

Fermentacja burzliwa 20.05.23 temp. 18-21 stopni C

Fermentacja cicha 31.05.23 temp. 22 stopni C

BLG początkowe - 9BLG

BLG końcowe - 1BLG

Butelkowanie 12.08.23 - do nagazowania użyto dropsów do refermentacji (1 cukierek na 0,5l)

May 20, 2023, 11:15 AM