

## PiwPaw zimowa harmonia wiosny 26.12.23

- Gravity **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **8.9**
- Style **Belgian Blond Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **19.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (45.9%)	80 %	45
Belgian Gold Ale ekstrakt (chmielony)				
Dry Extract	Muntons DME - Extra Light	2 kg (54.1%)	95 %	6

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Tettnang	30 g	40 min	5.2 %
Aroma (end of boil)	Cascade PL	20 g	20 min	5.2 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Dry	11 g	White Labs

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	trawa cytrynowa	20 g	Secondary	7 day(s)
Spice	słodka skórka pomarańczy	40 g	Secondary	7 day(s)
Spice	gorzka skórka pomarańczy	40 g	Secondary	7 day(s)

### Notes

- Brower PiwPaw, Warka nr. 4 nastawienie dn: 26.12.2022 (fermentacja burzliwa 7dni)  
Brodnica ul. M. Konopnickiej 1B  
Temp pomieszczenia - 21  
Temp. brzeczki - 24  
Drożdże zadano w temp. - 24  
BLG początkowe - 14

Fermentacja cicha: 1.01.2023 (7 dni)  
Warka 8,5l:  
Trawa cytrynowa - 20g  
Słodka skórka pomarańczy - 20g  
Gorzka skórka pomarańczy - 20g

Warka 8,5l:  
Słodka skórka pomarańczy - 20g  
Gorzka skórka pomarańczy - 20g  
*Dec 26, 2022, 2:21 PM*