

# Iorweth

- Gravity **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **18**
- SRM **14.4**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **16 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **17.6 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.2 liter(s)**

## Fermentables

| Type           | Name                                | Amount         | Yield | EBC |
|----------------|-------------------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (32.1%) | 80 %  | 36  |
| Sugar          | syrop cukrowy z sosny               | 1.5 kg (28.3%) | 100 % | 10  |
| Liquid Extract | Miód Gryczany (Buckwheat Honey)     | 2.1 kg (39.6%) | 70 %  | 40  |

## Hops

| Use for | Name     | Amount | Time      | Alpha acid |
|---------|----------|--------|-----------|------------|
| Boil    | Nectaron | 30 g   | 15 min    | 12 %       |
| Dry Hop | Nectaron | 60 g   | 14 day(s) | 12 %       |
| Boil    | Marynka  | 30 g   | 1 min     | 10 %       |

## Yeasts

| Name        | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------|------|------|--------|------------|
| Safale S-04 | Ale  | Dry  | 11.5 g | Fermentis  |

## Extras

| Type   | Name                | Amount | Use for   | Time      |
|--------|---------------------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | pędy sosny z syropu | 3500 g | Boil      | 5 min     |
| Spice  | skórka z cytryny    | 38 g   | Boil      | 15 min    |
| Flavor | sok z cytryny       | 200 g  | Primary   | 7 day(s)  |
| Flavor | ksylitol            | 1 g    | Secondary | 14 day(s) |

## Notes

- 2025.05.18 warzenie. Pędy gotowane w 10L wody, która stanowiła bazę do warki. Do bazy dodano 1/2 PES i gotowano 30 min. Chmiel dodano 15 min przed końcem gotowania razem ze skórką z 1 cytryny. Po wyłączeniu palnika dodano resztę PES, miód oraz sok z cytryny. BLG 21 9dopiero po wystudzeniu i zmierzeniu BLG można było oszacować ilość cukru z syropu sosnowego). Po burzliwej dodać 9L wody z gotowaną 15 min Marynką.

2023.06.23 warzenie BLG 12.5 (bez ksylitolu i cytryn /z 15)

2023.07.02 złane na cichą BLG 7

2023.07.17 zabutelkowane BLG 5

Jun 23, 2023, 6:57 PM