

7. Miodowe

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **25**
- SRM **16.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.9%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (9.3%)	75 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (2.3%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2 kg (46.5%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	6 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	6 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	6 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	6 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Ksylitol	300 g	Butelkowanie	---
15g/1 litr				

Notatki

- 12 Blg
20 L
17 kwi 2021, 21:12