

## Miód chmielony

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **2.4**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Honey	1.1 kg (100%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis