

MIODOWE

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **16**
- SRM **12.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **60.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (36%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (18%)	75 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.5%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2 kg (36%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	45 min	7 %
Gotowanie	Challenger	10 g	10 min	7 %
Na zimno	Challenger	20 g	7 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ksylitol	350 g	Fermentacja cicha	0 dni

Notatki

- Fermentacja w 17 stopniach
Miód na koniec gotowania
11 sie 2020, 13:49