

Miodowe

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **15**
- SRM **4.5**
- Styl **Fruit 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (16.7%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Huell Melon	10 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	10 g	5 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11 g	fermnetis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Miód wielokwiatowy	2250 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Miód gryczany	100 g	Gotowanie	5 min