

Miodowy lager

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **22**
- SRM **5.8**
- Styl **Vienna Lager**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.38 kg (6.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (36.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (18.2%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	Honey	2 kg (36.4%)	75 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.12 kg (2.2%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP802 - Czech Budejovice Lager Yeast	Lager	Płynne	160 ml	White Labs