

#14 miodowe

- Gęstość **62.5 BLG**
- ABV **49.6 %**
- IBU **1**
- SRM ---
- Styl **Fruit Beer**

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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	5L #12	5 kg (45.5%)	--- %	---
Dodatek	miód	1 kg (9.1%)	--- %	---
Cukier	16 słodzików	0.001 kg	--- %	---
Dodatek	5l herbatki chmielowej	5 kg (45.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %

Notatki

- do miodowego użyto 5L #12 + surowce fermentacja rozpoczęta 27,03 butelkowanie 11,04
10 kwi 2018, 22:26