

## #2.1 Miodowy cienkusz

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **21**
- SRM **4**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.4 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **4.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Honey	0.482 kg (54.6%)	75 %	2
Płynny ekstrakt	cienkusz	0.4 kg (45.4%)	98 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	4.2 g	50 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	3 g	15 min	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Kultury	1 g	Fermentis