

## #6 Miodożer - he doesn't give a shit! by Walt&Georg

- Gęstość **14.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **12.4**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (68.5%)	80 %	4
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.5 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (1.4%)	78 %	100
Cukier	Honey	1.2 kg (16.4%)	80 %	60
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (6.8%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	12 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	13 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Lager	Gęstwa	200 ml	Safbrew

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	moss	7 g	Gotowanie	10 min