

Bohemian Ale Miodowy

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **39**
- SRM **6.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.45 kg (10%)	70 %	49
Ziarno	Karamel Pils Steinbach	0.3 kg (6.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (8.9%)	79 %	22
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.13 kg (2.9%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bohemie	18 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Bohemie	18 g	30 min	9.2 %
Gotowanie	Bohemie	20 g	10 min	9.2 %
Whirlpool	Bohemie	15 g	1 min	9.2 %
Na zimno	Bohemie	29 g	4 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---
-------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ksylitol	250 g	Butelkowanie	---