

Ciemne miodowo świąteczne

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **30**
- SRM **45.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (28.3%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Briess LME - Golden Light	0.65 kg (10.8%)	78 %	8
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.2 kg (36.7%)	70 %	40
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.45 kg (24.2%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale t-54	Ale	Suche	20 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laska cynamonu połamana	5 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	50 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	goździki	5 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	kardamon	4 g	Gotowanie	30 min
Inne	strong ferm beer yeast 5g pożywka	5 g	Fermentacja burzliwa	13 dni

Notatki

- miód dodany po wyłączeniu palników

5.10.19 8 dzień fermentacji 4 blg
6 paź 2019, 12:02