

Cytryna z miodem

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **10.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (11.9%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (6%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (6%)	76 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.9%)	85 %	3
Suchy ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.7 kg (16.7%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	35 g	1 min	13 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka cytrynowa	25 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- 52° - 10min
 - 63° - 40min
 - 72° - 30min
 - 79° - 20 min i filtracja
- 18 gru 2017, 19:03