

# Gold Honey

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **30**
- SRM **7.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (48.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.4 kg (34.1%)	82 %	4
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.7 kg (17.1%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	30 min	5.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %