

Heavy Meadal

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **18.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **65.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsen Malt	1.5 kg (30%)	80.5 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (10%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Caramunich I	0.2 kg (4%)	70 %	100
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.8 kg (56%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Fuggles	12 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	12 g	15 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis