

# Honey Ale

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **12.1**
- Styl **Specialty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski Typ I	2 kg (27%)	80 %	16
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany	2.4 kg (32.4%)	70 %	40
Ziarno	Pale Ale	2 kg (27%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (13.5%)	79 %	45

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale