

# Honey Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.4**
- Styl **Blonde Ale**

## 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 brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Briess DME - Golden Light	1 kg (33.3%)	95 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (66.7%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	8.7 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	miód	300 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
-----------------	------	-------	-------------------------	-------