

## Honey\_Bunny\_12

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **14.8**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (38.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.1 kg (47.7%)	70 %	40
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt pszeniczny jasny	0.6 kg (13.6%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	27 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	7 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

### Notatki

- Miód na ostatnie 5 minut gotowania, czy prosto do fermentora?  
*9 gru 2016, 15:49*