

# Honey Tremor

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **9.9**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.3%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2 kg (33.3%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	15 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	15 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Monroe	15 g	5 min	2.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ksylitol	400 g	Butelkowanie	---