

Klasyczne Miodowe bez miodu

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **21**
- SRM **2.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3000 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5.5555 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3483.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1290 L**
- Całkowita objętość zacieru **1720 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1290 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2623.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3483.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	345 kg (80.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	10 kg (2.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	37.5 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	37.5 kg (8.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	1500 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	3750 g	10 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Lager	Suche	3000 g	Fermentis