

Kobierskie Miodowe 2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **17**
- SRM **10.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.09 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.8%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.47 kg (7.4%)	79 %	50
Ziarno	Caramunich® typ I	0.44 kg (7%)	73 %	80
Dodatek	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.83 kg (13.1%)	70 %	40
Ziarno	Carared	0.17 kg (2.7%)	75 %	39
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.12 kg (1.9%)	76 %	150
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.21 kg (3.3%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	45 g	15 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Pszeniczne	Suche	17.25 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	13 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka cytrynowa	47 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	miód gryczany	795 g	Gotowanie	15 min