

# Kobierskie Miodowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **10.1**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.86 kg (50.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.84 kg (14.7%)	80 %	17
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (7%)	79 %	50
Ziarno	Caramunich® typ I	0.6 kg (10.5%)	73 %	80
Dodatek	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.7 kg (12.3%)	70 %	40
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (5.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	3.4 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale S-33	Pszeniczne	Suche	17.25 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	12.8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka cytryny	32 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	miód gryczany	350 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- refermentacja z 120g glukozy  
blg końcowe 3,5  
burzliwa 6 dni  
cicha 11 dni  
*14 sie 2017, 07:57*