

## Miód chmielony

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **2.4**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Honey | 1.1 kg (100%) | 75 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 5 g   | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g   | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra | 10 g  | 7 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5 g   | Fermentis    |