

Miód gryczany wariant 1

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **13**
- SRM **19.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (26%)	75 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneńskizneński	0.5 kg (13%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (13%)	80 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (7.8%)	73 %	80
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.5 kg (39%)	70 %	40
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.3%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	5 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

k97	Ale	Suche	11.5 g	---
-----	-----	-------	--------	-----