

## Miód pitny

- Gęstość **34.1 BLG**
- ABV **17.7 %**
- IBU **12**
- SRM **21.7**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Miód Wielokwiatowy	12 kg (100%)	100 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	60 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	60 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	1 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	60 g	1 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bayanus Brown 21 z pozywka	Szampańskie	Suche	17 g	Browin
Drożdże mead	Szampańskie	Suche	15 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Curacao	100 g	Gotowanie	20 min
Zioło	Curacao	100 g	Fermentacja burzliwa	1 dni
Przyprawa	Gorczyca	20 g	Gotowanie	10 min