

## Miód pitny v2

- Gęstość **37.3 BLG**
- ABV **20.2 %**
- IBU **4**
- SRM **23.3**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 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
Whirlpool	Amarillo	40 g	20 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże mead	Szampańskie	Suche	25 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Curacao	50 g	Gotowanie	20 min
Zioło	Curacao	150 g	Fermentacja burzliwa	1 dni
Przyprawa	Gorczyca	20 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Pożywka dodana 1 dnia i 7 dnia  
21 lut 2024, 16:50