

Miodek

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **16**
- SRM **14**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (27.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (13.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (4.1%) | 79 % | 45 |
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 4 kg (54.8%) | 70 % | 40 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g | 60 min | 4 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M05 mead | Ale | Suche | 22 g | --- |