

## miodek gryczny

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **9.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **22.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.86 kg (50.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.84 kg (14.7%)	80 %	17
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (7%)	79 %	50
Ziarno	Caramunich® typ I	0.6 kg (10.5%)	73 %	80
Dodatek	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.7 kg (12.3%)	70 %	40
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (5.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	3.4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale S-33	Pszeniczne	Suche	17.25 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	12.8 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka cytryny	32 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	miód gryczany	350 g	Gotowanie	15 min