

Miodkowe

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **16**
- SRM **6.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (31.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.3%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	Honey	2 kg (25%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---