

# Miodowa Ipa Rocznicowa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM ---
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

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

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pale Ale	3 kg (60%)	60 %	---
Dodatek	Miód wielokwiatowy	2 kg (40%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	18 g	60 min	12.1 %
Na zimno	Ultra - USA	50 g	3 dni	7.5 %
Na zimno	Zeus-USA	50 g	---	15.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Lawenda kilka gałązek	3 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Majeranek kilka gałązek	2 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Skórka z cytryny z 2 cytryn	2 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Gewranium 4 liście	1 g	Gotowanie	20 min

## Notatki

- 1/2 nastawu chielona na zimno Ultra - USA 50g
- 1/2 nastawu chmielona Zeus - USA 50 g
- 25 sie 2023, 20:10