

miodowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **8.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (32.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (8.1%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (8.1%) | 75 % | 30 |
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 1.2 kg (19.4%) | 70 % | 40 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (32.3%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) aromat | 20 g | 20 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 1 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |