

miodowe 2.0

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **10.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (41.8%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (10.4%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.125 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.02 kg (0.8%)	78 %	400
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (41.8%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	17 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Golding	5 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	2.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---