

## Miodowe

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **23.7**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **31.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy amber	1.7 kg (34.7%)	80 %	225
Płynny ekstrakt	Miód	3.2 kg (65.3%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	50 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Triskel	30 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	15 g	10 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pyłek kwiatowy	10 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- 1kg miodu gryczanego. Reszta wielokwiatowego  
23 wrz 2023, 16:50