

# 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