

Miodowe

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **55**
- SRM **17.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (71.4%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.1%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	alta	50 g	50 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis T-58	Ale	Suche	20 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min