

## Miodowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **11.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (39.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.9%)	76 %	150
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (7.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.9%)	85 %	3
Dodatek	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2 kg (39.2%)	70 %	40
Dodatek	łuska gryczana	0.3 kg (5.9%)	1 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	5 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	ksylitol	250 g	Butelkowanie	---