

miodowe

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **10.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (36.1%)	80.5 %	2
Ziarno	carramunich	0.14 kg (2.5%)	--- %	---
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (18.1%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.2%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2 kg (36.1%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	5 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	5 g	5 min	7 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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