

Miodowe burton

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **26**
- SRM **31.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **-6.8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (27.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.1 kg (2.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.1 kg (2.3%)	79 %	10
Ziarno	Żytni	0.2 kg (4.6%)	85 %	8
Ziarno	Pszoniczny	0.2 kg (4.6%)	85 %	4
Dodatek	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.1 kg (48.3%)	70 %	40
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	płatki żytnie	0.2 kg (4.6%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (2.3%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

miodowe	Winiarskie	Suche	10 g	---
---------	------------	-------	------	-----