

Miodowe coś

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **0.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Malt | 3 kg (70.6%) | --- % | --- |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar | 0.25 kg (5.9%) | 100 % | 0 |
| Płynny ekstrakt | Honey | 1 kg (23.5%) | 75 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g | 15 min | 17.2 % |
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 15 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 20 g | 5 min | 17.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 20 g | 5 min | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |