

Miodowe earl grey z imbirem i cytryną

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **31**
- SRM **5.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (35.1%)	82 %	4
Płynny ekstrakt	Honey	1.2 kg (21.1%)	75 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (17.5%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (17.5%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4.4%)	75 %	45
<>abbey, cookie				
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	11 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z imbiru i cytryny (4/1)	100 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Earl grey	100 g	Gotowanie	5 min
w tym 5g skórek cytryny				
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min