

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 |