

Miodowe Gryczane Hestfaret

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **31**
- SRM **13.2**
- Styl **Specjalty Beer**

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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.34 kg (20.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.34 kg (20.9%)	79 %	7
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Cararye Malt	0.3 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	1.5 kg (23.4%)	79 %	45
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.3 kg (4.7%)	75 %	71
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.34 kg (20.9%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	25 g	20 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	37 g	10 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	14.02 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ksylitol	350 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1340 g	Gotowanie	5 min