

# Miodowe Gryczane

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **12.2**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (22.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.1 kg (22.4%)	79 %	7
Ziarno	Carahell	0.25 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Honey Malt	1.1 kg (22.4%)	80 %	49
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.1 kg (22.4%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	20 g	20 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	10 min	7.5 %

## Drożdże

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