

Miodowe Hestfaret

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **11.3**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (39.2%)	81 %	4
Ziarno	CARARYE MALT	0.3 kg (5.9%)	73 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.8 kg (15.7%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Lipowy (Tilia Honey)	2 kg (39.2%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	7.5 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	7.5 g	10 min	3.6 %
Gotowanie	Fuggles	7.5 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	7.5 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.2 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ksylitol (Cukier Brzozowy)	350 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Miód Lipowy (Tilia Honey)	2000 g	Gotowanie	5 min