

# Miodowe Piwo

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **54**
- SRM **12**

## 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (59.5%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.6 kg (7.1%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann klasztorny	1 kg (11.9%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.6%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.5 kg (17.9%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	citra	7.5 g	10 min	12 %
Gotowanie	magnum	20 g	5 min	3.6 %
Gotowanie	miód	1500 g	5 min	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05 x2	Ale	Suche	12.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	12.5 g	Gotowanie	15 min