

# Miodowe Piwo

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **53**
- SRM **10.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Viking Pale Ale malt            | 2.5 kg (44.6%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno          | Caramunich® typ I               | 0.2 kg (3.6%)  | 73 %       | 80  |
| Ziarno          | Abbey Malt Weyermann            | 0.4 kg (7.1%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno          | Płatki owsiane                  | 0.2 kg (3.6%)  | 85 %       | 3   |
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 1.8 kg (32.1%) | 70 %       | 40  |
| Ziarno          | słód gryczany                   | 0.5 kg (8.9%)  | 62 %       | 7   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger      | 20 g   | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Fuggles         | 6 g    | 10 min | 4.5 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding | 6 g    | 10 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Fuggles         | 6 g    | 5 min  | 4.5 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding | 6 g    | 5 min  | 3.6 %      |
| Gotowanie | miód            | 1800 g | 5 min  | 1 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                                       |     |       |      |     |
|---------------------------------------|-----|-------|------|-----|
| BELGIAN TRIPEL<br>M31 Mangrove Jack's | Ale | Suche | 10 g | --- |
|---------------------------------------|-----|-------|------|-----|

### Dodatki

| Typ        | Nazwa | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech  | 10 g  | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- ksylitol 0,75 g na l  
24 sie 2017, 13:26