

# 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 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