

## miodowe Rojek

---

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **13**
- SRM **12.6**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (35.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (35.4%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4.4%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Honey	1.4 kg (24.8%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %