

## 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**
- Wyszładzaj 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 %       |