

Miodowo świąteczne

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **8.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (83.3%)	79 %	16
Dodatek	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.2 kg (16.7%)	80 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis