

Miodunka

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **11.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.67 kg (36%)	80.5 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.35 kg (18.8%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.14 kg (7.5%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.7 kg (37.6%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	2 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	2 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	4 g	Fermentis