

# Miodziak

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **15.3**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (28%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.6%)	75 %	200
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.7%)	79 %	22
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (5.6%)	75.5 %	250
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.25 kg (42.1%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Zula	75 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	75 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	75 g	5 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cytryna i zest	200 g	Fermentacja burzliwa	---