

## Misiek PEDAU 2.0

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **12**
- SRM **10.4**
- Styl **Christmas/Winter Specjalty Spiced Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	miód sztuczny	1 kg (23.5%)	70 %	40
Ziarno	Żytmi	1 kg (23.5%)	85 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (47.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale uS-05	Ale	Suche	5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	trawa żubrowa	2 g	Gotowanie	30 min
Zioło	cynamon pół płaskiej łyżeczki	2 g	Gotowanie	5 min
Zioło	goździk 2 główki	2 g	Gotowanie	10 min