

# Misiek ziomal

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **34**
- SRM **11.6**
- Styl **American Barleywine**

## 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **88.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 75C**
- Wystadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (48.8%)	85 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.5 kg (40.7%)	78 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.35 kg (5.7%)	73 %	80
Płynny ekstrakt	Miód sztuczny	0.3 kg (4.9%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	15 g	5 min	11 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	15 g	5 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Brewferm

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	goździki 2 szt	2 g	Gotowanie	5 min