

## Piwo M III

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **14.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	3.6 kg (100%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	25 g	50 min	11.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager US-05	Ale	Suche	11.1 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok malinowy	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	miód	135 g	Butelkowanie	---
Inne	witamina c	4 g	Butelkowanie	---