

## 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 %     |

### Drożdze

| 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      | ---   |