

Piwo miodowe

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.52 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **65.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (69.1%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.07 kg (3.2%)	73 %	80
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (18.4%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (9.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	6 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	6 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Miód Gryczany	2000 g	Gotowanie	5 min