

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 |