

## Piwo miodowe

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.52 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **65.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.88 kg (69.1%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.09 kg (3.3%)	73 %	80
Ziarno	Abbey Castle	0.5 kg (18.4%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	7.5 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	7.5 g	10 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	7.5 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	7.5 g	5 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Miód Gryczany	2500 g	Gotowanie	5 min