

Piwo z dodatkiem miodu

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **34**
- SRM **16.3**
- Styl **Specjalty Beer**

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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (33.3%)	80 %	4.5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (47.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (9.5%)	75 %	150
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (9.5%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	50 g	60 min	6 %
Gotowanie	Agnus	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Agnus	10 g	15 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Goździk	25 g	Gotowanie	15 min
od 15 do 25szt zależnie ile to bedzie ważyć. W pierwszym piwie dam mniej				
Przyprawa	cynamon	2 g	Gotowanie	15 min
delikatnie i zobaczymy później.				

Notatki

- Tworzenie przepisu:Eksperyment
Pierwsze gotowanie:
17 lip 2020, 12:58