

# Świerkowe z miodem

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **39**
- SRM **9.3**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (27.3%)	80 %	4
Ziarno	Colorado Honig	1.5 kg (27.3%)	79 %	6.25
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.2%)	81 %	6
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (na burzliwą)	1.5 kg (27.3%)	80 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	15 g	30 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	20 g	10 min	18 %
Na zimno	Eureka!	15 g	14 dni	18 %
Na zimno	Mosaic	20 g	14 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	gałązki świerku	30 g	Gotowanie	30 min
Czynnik do wody	czysty karagen (proszek)	1 g	Gotowanie	10 min