

Z miodem

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **20.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (57.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (9.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.6%)	79 %	22
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.8 kg (15.4%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	18 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------