

Kikimora

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **5**
- SRM **8.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (12.5%)	75 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Babuni	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jagody jałowca	5 g	Zacieranie	120 min
Dodatek smakowy	Jagody jałowca	10 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	Jagody jałowca	10 g	Fermentacja cicha	3 dni