

Scarecrow

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **27**
- SRM **8.2**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (77.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.25 kg (3.9%)	79 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann Carafa Special	0.05 kg (0.8%)	80 %	800
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.25 kg (3.9%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Dynia Piżmowa	3500 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Imbir	10 g	Gotowanie	5 min
Inne	Łuska ryżowa	400 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Gałka muskatołowa	3 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Goździki	4 g	Gotowanie	5 min