

# Bergamaggedon

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **51**
- SRM **14.3**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (3.6%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Red X	8 kg (96.4%)	79 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	15 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	15 %
Na zimno	Galaxy	100 g	5 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka bergamotki	50 g	Gotowanie	0 min
Inne	Earl grey	100 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Earl grey	100 g	Gotowanie	3 min