

Bigos

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **14.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (62.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (10.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.1 kg (18.6%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 dni	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Coś	50 g	5 min	14 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka bergamotki	10 g	Gotowanie	20 min