

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 |