

# bigos

---

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **36**
- SRM **21.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40.8%)	80 %	5
Cukier	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.4 kg (49%)	100 %	40
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (10.2%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %