

Brigadoon!!!

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **14.1**
- Styl **Christmas/Winter Specialty Spiced Beer**

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 brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.4%)	80 %	39
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.4 kg (35.3%)	70 %	40
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (2.9%)	80 %	---
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (5.9%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hallertauer	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
G-995	Winiarskie	Suche	10 g	Bayanus