

Braggot

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **6.2**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.3%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (22.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.53 kg (11.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.44 kg (9.8%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (8.9%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.14 kg (3.1%)	73 %	80