

Braggot

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **26**
- SRM **16.6**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Żytni Strzegom	2 kg (16.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (7.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.55 kg (4.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.55 kg (4.6%)	79 %	6
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	6 kg (50%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Zula	20 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Zula	40 g	10 min	13.3 %