

# Braggot projekt

- Gravity **34.9 BLG**
- ABV **18.4 %**
- IBU ---
- SRM **31.1**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **11.5 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **11.5 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Miód	2.6 kg (45.1%)	80 %	20
Liquid Extract	Liquid Extract (LME) - Amber	2.4 kg (41.7%)	78 %	26
Grain	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.3%)	75 %	45
Wszystkie słody tylko parzone jako tzw. stepping - bez zacierania - pewnie kilka Blg mniej				
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.3%)	73 %	120
Grain	Caraaroma	0.17 kg (3%)	78 %	400
Grain	Weyermann - Carafa II	0.09 kg (1.6%)	70 %	837

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnum	0 g	0 min	10 %

Kalkulator nie chce liczyć bez tego...

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Enartis	Champagne	Dry	10 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Płatki dębowe amerykańskie mocno palone	15 g	Secondary	---
Flavor	Płatki wiśniowe	15 g	Secondary	---