

## 113 Braggot

- Gęstość **28.7 BLG**
- ABV **14 %**
- IBU **20**
- SRM **23.4**
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Brown	0.4 kg (4%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (2%)	81 %	6
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany	5 kg (50%)	100 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Hallertau	25 g	30 min	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---