

# blackbraggot

- Gęstość **30.4 BLG**
- ABV **15.1 %**
- IBU **19**
- SRM **24.5**
- Styl **English Barleywine**

## 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (23%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5.7%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.1%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.1%)	70 %	1034
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	3 kg (34.5%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	60 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pozywka	15 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min