

Braggot

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **16**
- SRM **13.7**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (28.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (14.3%) | 85 % | 8 |
| Płynny ekstrakt | Miód wielokwait | 4 kg (57.1%) | 70 % | 40 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 35 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Challenger | 15 g | 15 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------|-----|-------|-------|--------------|
| mead m05 | Ale | Suche | 20 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|------------|-------|-----------|--------|
| Inne | wielokwiat | 5 g | Gotowanie | 10 min |