

# 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