

Braggot

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **33**
- SRM **36.7**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.81 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (19%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (19%)	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (9.5%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.8%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	5 kg (47.6%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %