

BRAGGOT

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **16**
- SRM **15.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (30.2%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.7 kg (13.2%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.8%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.8 kg (52.8%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %