

Braggot

- Gęstość **31.8 BLG**
- ABV **16.1 %**
- IBU **23**
- SRM **19.2**
- Styl **Specjalty Beer**

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 **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	5 kg (54.9%)	100 %	40
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (6.6%)	81 %	4
Ziarno	cookie	0.1 kg (1.1%)	70 %	40
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.2%)	75 %	59
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (2.2%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (4.4%)	85 %	4
Ziarno	cara honey	0.2 kg (2.2%)	80 %	70
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (4.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (11%)	100 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %