

## braggot

---

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU ---
- SRM **16.6**
- Styl **English Barleywine**

### 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 **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (32.3%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (10.8%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.2%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	5 kg (53.8%)	70 %	40