

# Braggot

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **28**
- SRM **26.5**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (42.4%)	79 %	6
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2 kg (16.9%)	80 %	40
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Golden Ale	2 kg (16.9%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (2.1%)	75 %	45
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (8.5%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.1%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	45 min	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------