

# Braggot

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU ---
- SRM **11**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **37 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.01 kg (36.2%)	80 %	4.5
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2.31 kg (13.9%)	80.5 %	9
Ziarno	Aromatic Malt	0.79 kg (4.8%)	78 %	51.2
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.79 kg (4.8%)	80 %	30
Ziarno	Amber Malt	0.46 kg (2.8%)	80 %	43.3
Ziarno	Special B Castle	0.23 kg (1.4%)	75 %	350
Płynny ekstrakt	Honey	6 kg (36.2%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	0.05 g	60 min	14.3 %