

Braggot 2.0

- Gęstość **35.1 BLG**
- ABV **18.5 %**
- IBU **40**
- SRM **24.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Briess LME - Sparkling Amber	1.7 kg (16%)	78 %	20
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Wheat	1.7 kg (16%)	78 %	40
Płynny ekstrakt	MALT JASNY JĘCZMIENNY	1.2 kg (11.3%)	78 %	188
Płynny ekstrakt	Honey	5 kg (47.2%)	75 %	2
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1 kg (9.4%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	150 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis