

# Braggot

---

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **14.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                        | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno          | Pilzneński                   | 2 kg (31.7%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno          | Płatki żytnie (błyskawiczne) | 1 kg (15.9%)  | 80 %       | 4   |
| Płynny ekstrakt | Miód                         | 3 kg (47.6%)  | 70 %       | 40  |
| Ziarno          | Strzegom Karmel 30           | 0.3 kg (4.8%) | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 60 min | 4 %        |