

braggot 2024

- Gęstość **34.5 BLG**
- ABV **18 %**
- IBU **50**
- SRM **32.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (7.2%)	70 %	128
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.6%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (3.6%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	5 kg (36.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (2.2%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (7.2%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	5 kg (36.2%)	70 %	40
Ziarno	czekoladowy pszeniczny	0.5 kg (3.6%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	100 g	15 min	3 %
Gotowanie	Zula	50 g	15 min	10.6 %
Gotowanie	Topaz	50 g	30 min	20 %