

braggot

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **34**
- SRM **14.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Honey | 2 kg (42.1%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (31.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (10.5%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Żytni | 0.4 kg (8.4%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (6.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.05 kg (1.1%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|------------|-------|-------|--------------|
| mead yeast | Winiarskie | Suche | 11 g | ? |