

## 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	?