

# BRAGGOT

- Gęstość **27.2 BLG**
- ABV **13 %**
- IBU **24**
- SRM **17.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **45.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	3 kg (10%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	2 kg (6.7%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	15 kg (50%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	150 g	60 min	8 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M05	Ale	Suche	30 g	---