

# Braggot

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **20**
- SRM **12.3**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (19%)	85 %	8
Ziarno	gryczany	0.5 kg (9.5%)	65 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.8%)	79 %	45
Cukier	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.5 kg (47.6%)	94 %	20

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
MEAD M05 Mangrove Jack's	Winiarskie	Płynne	1 ml	---