

Braggot

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **24**
- SRM **5.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.63 kg (24.1%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1.32 kg (12%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.39 kg (3.6%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Honey	6.58 kg (60.2%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	65.79 g	60 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	13.16 g	Mangrove Jack's