

## Braggot

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **20**
- SRM **11.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Brake Munich Malt	3 kg (38%)	80 %	18
Ziarno	Light Wheat Malt	0.75 kg (9.5%)	85 %	5
Ziarno	Rye Malt	0.75 kg (9.5%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (5.1%)	75 %	45
Płynny ekstrakt	Honey	3 kg (38%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saphir	65 g	60 min	3.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Płynne	100 ml	Safale