

# Braggot

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **28**
- SRM **15.2**

## 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	2.5 kg (52.1%)	79 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (10.4%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.4%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.2 kg (25%)	80 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	imbir	10 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Zest cytryny + sok (gotowane)	20 g	Fermentacja cicha	10 dni