

Braggot

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **6.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (44.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (22.2%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.53 kg (11.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 0.44 kg (9.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Carabelge | 0.4 kg (8.9%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.14 kg (3.1%) | 73 % | 80 |