

## Braggot

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **31**
- SRM **17.3**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	3 kg (34.1%)	70 %	40
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (26.1%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	Honey	1.4 kg (15.9%)	75 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.4%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.8 kg (9.1%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.1%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	11.2 %