

Braggot

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **24**
- SRM **24.9**
- Styl **Specjalty Beer**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (44.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2%)	75 %	30
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	4 kg (39.6%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile