

# Braggot

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **30**
- SRM **6.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (6.3%)	73 %	20
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (6.3%)	81 %	53
Płynny ekstrakt	Miód Akacjowy	3 kg (37.5%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	70 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	70 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP940 - Mexican Lager Yeast	Lager	Płynne	2500 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirflock	0.5 g	Gotowanie	13 min
------------	-----------	-------	-----------	--------