

## braggot

---

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU ---
- SRM **11.1**

### 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **96 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.2 kg (37.5%)	70 %	40
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (31.3%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (31.3%)	81 %	8