

# Braggot

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **20**
- SRM **15.4**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2 kg (31.5%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.9%)	77 %	26
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (7.9%)	75 %	60
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.3%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.5 kg (39.4%)	70 %	40
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.45 kg (7.1%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	20 min	3.6 %
Gotowanie	Tomyski	20 g	20 min	2.8 %
Gotowanie	Tomyski	30 g	10 min	2.8 %

## Drożdze

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's Mead M05	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's