

# Braggot

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **26**
- SRM **16.6**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Strzegom Wiedeński              | 2 kg (16.7%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno          | Żytni Strzegom                  | 2 kg (16.7%)   | 85 %       | 8   |
| Ziarno          | Strzegom Monachijski typ I      | 0.9 kg (7.5%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno          | Strzegom Pszeniczny             | 0.55 kg (4.6%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno          | Strzegom Pale Ale               | 0.55 kg (4.6%) | 79 %       | 6   |
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 6 kg (50%)     | 70 %       | 40  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zula  | 10 g  | 60 min | 13.3 %     |
| Gotowanie | Zula  | 20 g  | 30 min | 13.3 %     |
| Gotowanie | Zula  | 40 g  | 10 min | 13.3 %     |