

## braggot

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **29**
- SRM **31.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (17.5%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (8.8%)	100 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (8.8%)	79 %	45
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (3.5%)	60 %	788
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	5 kg (43.9%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mead M05 Mangrove Jack's Craft Series	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's