

# Braggot

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **103**
- SRM **20.4**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **26.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (51.5%)	80 %	6
Ziarno	Munich Malt	1 kg (10.3%)	80 %	18
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (10.3%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Caracystal Wheat Malt	0.5 kg (5.2%)	78 %	108
Płynny ekstrakt	Honey	2.2 kg (22.7%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	13 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	13 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	13 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	13 g	40 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	13 g	20 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	13 g	0 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M05	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's