

Braggot

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **58**
- SRM **10.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (40%)	80 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (13.3%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.5 kg (6.7%)	77 %	20
Płynny ekstrakt	Honey	3 kg (40%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	loral	12.5 g	75 min	11.1 %
Brzezka przednia	Nelson Sauvín	12.5 g	75 min	11 %
Gotowanie	loral	12.5 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	12.5 g	30 min	11 %
Gotowanie	loral	12.5 g	15 min	11.1 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	12.5 g	15 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	12.5 g	5 min	11 %
Gotowanie	Loral	12.5 g	5 min	11.1 %

Drożdże

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