

# Braggot

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **49**
- SRM **6**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (8.9%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (2.2%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Honey	6.6 kg (58.7%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (2.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (5.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	100 g	60 min	9.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	700 ml	Fermentis