

Braggot beta

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **45**
- SRM **68.4**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.5 kg (56.6%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.9 kg (34%)	70 %	40
Cukier	Cukier trzcinowy	0.25 kg (9.4%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe wanilia	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
Inne	Płatki owsiano-orkiszowe	200 g	Gotowanie	45 min