

Braggot (FES + miód spadziowy iglasty)

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **141**
- SRM **57**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40.5%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.3 kg (4.1%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Spadziowy Iglasty	2.8 kg (37.8%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Northern Brewer	25 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	10 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	80 min	13 %
Whirlpool	Northern Brewer	50 g	80 min	9 %
Whirlpool	Chinook	50 g	80 min	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Northern Brewer	50 g	5 dni	9 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Mead yeast	Ale	Suche	10 g	Mangrove
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis