

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 |