

Braggot jasny

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **38**
- SRM **2.9**

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 **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (36.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (18.2%)	81 %	6
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (27.3%)	80 %	---
Cukier	miód rzepakowy	1 kg (18.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Vanilla Beans	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cardamom, Green	3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Vanilla Beans	5 g	Fermentacja cicha	3 dni