

Braggot mit uns

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **30**
- SRM **27.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	3.9 kg (37.7%)	70 %	40
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (4.8%)	80 %	16
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	0.65 kg (6.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.8 kg (36.7%)	80 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (9.7%)	80 %	3
Ziarno	Żytni czekoladowy - Thomas Fawcett & Sons	0.5 kg (4.8%)	4 %	700

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	104 g	15 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	wrzos	30 g	15 min	2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
miodowe	Winiarskie	Suche	20 g	jakieś