

BRAGGOT podstawa

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **37**
- SRM **7.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (64%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.7 kg (28%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %

Notatki

- miód
5.5l wody +2.8kg miodu okolo 25.4blg
22 sie 2018, 09:52