

## Braggot projekt

- Gęstość **34.9 BLG**
- ABV **18.4 %**
- IBU ---
- SRM **31.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Miód	2.6 kg (45.1%)	80 %	20
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Amber	2.4 kg (41.7%)	78 %	26
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.3%)	75 %	45
Wszystkie słody tylko parzone jako tzw. stepping - bez zacierania - pewnie kilka Blg mniej				
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (4.3%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.17 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.09 kg (1.6%)	70 %	837

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	0 g	0 min	10 %
Kalkulator nie chce liczyć bez tego...				

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Enartis	Szampańskie	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe amerykańskie mocno palone	15 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Płatki wiśniowe	15 g	Fermentacja cicha	---