

## braggot v2

- Gęstość **33.9 BLG**
- ABV **17.6 %**
- IBU **46**
- SRM **36.2**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Castle	1.1 kg (8.6%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (3.9%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (7.8%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (19.6%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (1.6%)	75 %	59
Ziarno	Viking Wędzony torfem	0.2 kg (1.6%)	81 %	7
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	0.5 kg (3.9%)	80 %	700
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	5 kg (39.2%)	70 %	40
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	50 g	40 min	8.5 %
Gotowanie	Sybilla	100 g	15 min	7 %
Gotowanie	Amora Preta	50 g	15 min	11.2 %