

braggot v2

- Gęstość **32.7 BLG**
- ABV **16.7 %**
- IBU **42**
- SRM **28.4**
- Styl **Specjalty Beer**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (7.8%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.9%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (3.9%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (11.7%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (19.5%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (2.3%)	75 %	59
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (7.8%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	5 kg (39.1%)	70 %	40
Ziarno	czekoladowy pszeniczny	0.5 kg (3.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Pilgrim	50 g	40 min	8.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	20 min	5.1 %