

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 % |