

## braggot v2

- Gęstość **33.3 BLG**
- ABV **17.1 %**
- IBU **56**
- SRM **32.6**
- 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Castle	1.1 kg (8.8%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (4%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (20%)	80 %	3
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (1.6%)	75 %	59
Ziarno	Viking Wędzony torfem	0.2 kg (1.6%)	81 %	7
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	0.5 kg (4%)	80 %	700
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	5 kg (40%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	25 min	11 %
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	25 min	9 %
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	15 min	9 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	100 g	15 min	11 %