

Braggot

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **39.8**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy brunatny	1.2 kg (26.1%)	80 %	300
Płynny ekstrakt	Honey	2.4 kg (52.2%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (8.7%)	79 %	14
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.6 kg (13%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	30 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	5 min	5.5 %