

## Bragot zwycięski milczarek

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **18**
- SRM **9.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (33.1%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno          | Strzegom Wiedeński   | 0.75 kg (9.9%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno          | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (6.6%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno          | Amber Malt           | 0.5 kg (6.6%)  | 75 %       | 43  |
| Ziarno          | Biscuit Malt         | 0.5 kg (6.6%)  | 79 %       | 45  |
| Płynny ekstrakt | Honey                | 2.8 kg (37.1%) | 75 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Hallertau              | 10 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Hallertau              | 15 g  | 10 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau              | 20 g  | 0 min  | 4.5 %      |