

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 %