

## Ciemny braggot

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **67**
- SRM **44.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	2 kg (43.5%)	83 %	4.5
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (6.5%)	70 %	812
Ziarno	Rauch Malt (Germany)	0.3 kg (6.5%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (6.5%)	60 %	690
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.5 kg (10.9%)	70 %	40
Cukier	Molasses	0.2 kg (4.3%)	78.3 %	158
Dodatek	suszona wędzona śliwka	0.5 kg (10.9%)	--- %	---
Dodatek	mrożona wiśnia	0.5 kg (10.9%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Perle	30 g	15 min	7 %
Na zimno	Perle	20 g	3 dni	7 %
Na zimno	Marynka	10 g	3 dni	10 %