

Czorny braggot

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **24**
- SRM **25.5**
- 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36%)	80 %	5
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (9%)	78.3 %	4
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.5 kg (9%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.2 kg (39.6%)	70 %	40
Ziarno	Roasted Barley	0.35 kg (6.3%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	50 min	7 %
Gotowanie	Perle	30 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast french saison	Ale	Płynne	125 ml	wyeast