

# Czorny braggot

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **25.4**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (32.4%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.5%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.5 kg (9.5%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.2 kg (41.9%)	70 %	40
Ziarno	Roasted Barley	0.35 kg (6.7%)	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