

Honey Bitter braggot

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **9.5**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3.8 kg (63.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Karmelowy 50 - Viking Malt | 0.1 kg (1.7%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.1 kg (1.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 0.5 kg (8.3%) | 80 % | 5 |
| Płynny ekstrakt | Miód kasztanowy | 1 kg (16.7%) | 70 % | 40 |
| Płynny ekstrakt | Miód wielokwiatowy | 0.5 kg (8.3%) | 70 % | 40 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 25 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 10 min | 5.1 % |