

# 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 %