

Swarożec (Braggot)

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **26**
- SRM **10.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Wiedeński | 2 kg (33.3%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny ciemny | 2 kg (33.3%) | 80 % | 20 |
| Cukier | Miód wielokwiatowy | 1 kg (16.7%) | 80 % | 5 |
| Cukier | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 1 kg (16.7%) | 70 % | 40 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|--------|----------------|
| Mead | Winiarskie | Suche | 7.88 g | Mangrove Jacks |