

## sweet dreams braggot

---

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **41**
- SRM **15.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.6 kg (39%)	81 %	5
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.5 kg (61%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Puławski	25 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	25 g	15 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bayanus	Winiarskie	Suche	14 g	---