

## #30 Braggot

- Gravity **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **22**
- SRM **18.7**
- Style **Specialty Beer**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **33 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **35 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **6 %/h**
- Boil size **40.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **24 liter(s)**
- Total mash volume **32 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	7 kg (46.7%)	70 %	40
Grain	Pilzneński	5.5 kg (36.7%)	80 %	4
Grain	Monachijski	1 kg (6.7%)	75 %	16
Grain	Briess - Caracrytal Wheat Malt	0.41 kg (2.7%)	75 %	108
Grain	Caramunich® typ I	0.41 kg (2.7%)	73 %	80
Grain	Weyermann - Carapils	0.33 kg (2.2%)	75 %	4
Grain	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (0.7%)	70 %	690
Grain	Żytni	0.24 kg (1.6%)	85 %	8

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	30 min	7.2 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	2.8 %
Boil	Citra	35 g	15 min	12.7 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Liquid	50 ml	Fermentum Mobile
Gęstwa po FESie				
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Liquid	50 ml	Wyeast Labs
Gęstwa po FESie				

### Notes

- Napowietrzenie poprzez przelewanie z wiadra do wiadra ~6 razy.

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

*Nov 3, 2019, 6:21 PM*

- Za grube śrutowanie - w Klarsteinie wysładzania ekspresowe, niska wydajność, dodano ~0.5 kg ekstraktu słodowego pilznieńskiego.

*Nov 3, 2019, 6:21 PM*

- FM 13 odfermentowały do 5.25 blg, Wyesty do 2.5 blg

*Nov 17, 2019, 6:11 PM*

- FM 13 bez dalszego odfermentowania, Wyeasty do 2.25 blg. Kegowanie 06.12.2019, gazowanie sztuczne, 1 bar.

*Dec 6, 2019, 7:26 PM*