

Belgian Pale Braggot

- Gravity **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **20**
- SRM **14**
- Style **Belgian Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **7 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **7.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **8.6 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **6.3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.4 liter(s)**
- Total mash volume **10.9 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Strzegom Pilzneński | 1 kg (36%) | 80 % | 4 |
| Grain | Słód pszeniczny | 0.5 kg (18%) | 82 % | 15 |
| Sugar | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 1.28 kg (46%) | 90 % | 40 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|------------|------------------------------|--------|--------|------------|
| First Wort | Perle szyszka otwarta paczka | 14 g | 60 min | 7 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|-------|--------|------------|
| t-58 | Ale | Slant | 300 ml | Safale |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|---------------------------|--------|---------|--------|
| Spice | skórka pomarańczy suszona | 10 g | Boil | 15 min |
| Spice | rozmaryn lub inne zioła | 10 g | Boil | 10 min |

Notes

- Wyłączyć grzałkę w 45 minucie gotowania i dodawać miód do brzeczki aż do osiągnięcia 24Blg. Zagotować jeszcze 10 minut. Na to drugie gotowanie sypnąć lekko przypraw ziołowych pasujących do miodu typu rozmaryn, pomarańcza, cynamon.

Fermentację rozpocząć w 16st C i po 5 dniach przenieść na ocieplaną podłogę w kuchni, gdzie fermentować będzie przez 3 tygodnie. Cold crash 7 dni i rozlew.

Rozważyć miód gryczany ale wielokwiatowy lepiej pod Perle podejdzie. Wierzyć w moc t-58, nie dawać nic innego na refermentację. Drożdże po tej fermentacji wylać.

ROZLEW WYŁĄCZNIE DO BUTELEK 0,33!!! TO MA 13% ALKOHOLU!
Oct 30, 2017, 10:37 AM