

# Braggot

- Gravity **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **46**
- SRM **4.3**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **4.9 liter(s)**
- Total mash volume **6.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Pilzneński	1 kg (60.6%)	81 %	4
Grain	Żytni	0.5 kg (30.3%)	85 %	8
Grain	Biscuit Malt	0.15 kg (9.1%)	79 %	45

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	50 g	10 min	10 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
MEAD M05 Mangrove Jack	Wine	Dry	10 g	White Labs

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Miód gryczany	2500 g	Boil	70 min

## Notes

- <http://blog.homebrewing.pl/braggot-receptura/>

słoik miodu to - 1 kg

Po fermentacji najlepiej jest go mocno schłodzić i przetrzymać 2-3 tygodnie w niskich temperaturach. Jest to dość mocny trunek, więc po rozlewnie swoje też musi poleżeć... minimum 3-4 miesiące.  
Feb 10, 2020, 12:20 AM