

# Braggot

- Gravity **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **7**
- SRM **38.1**
- Style **Specialty Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **16.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **17.3 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.2 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **20.2 liter(s)**
- Total mash volume **28.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **68 C**, Time **75 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **20.2 liter(s)** of strike water to **77.6C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **68C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **8.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.2 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Cararoma 2/17	0.265 kg (2.6%)	78 %	375
Grain	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (3%)	80 %	4
Grain	Strzegom pale ale	2 kg (19.9%)	79 %	6
Grain	Colorado Pale Base	2 kg (19.9%)	79 %	5
Grain	Colorado Honig	1.5 kg (14.9%)	79 %	6
Grain	Biscuit Castlemalting	1 kg (9.9%)	78 %	50
Grain	Kawowy Ciemny Castlemalting	0.5 kg (5%)	79 %	470
Grain	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5%)	68 %	400
Adjunct	Miód wielokwiatowy	2 kg (19.9%)	80 %	10

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Mittelfrüh	20 g	60 min	3.7 %
Boil	Hallertau Mittelfrüh	20 g	5 min	3.7 %
Boil	Hallertau Mittelfrüh	10 g	0 min	3.7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's Mead M05	Ale	Dry	11 g	---

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Miód	1000 g	Secondary	---
Flavor	Inka	200 g	Secondary	---
Flavor	płatki dębowe	20 g	Secondary	---

### Notes

- 1. Zastanowić się nad ilością i rodzajem miodu. Raczej dodać na cichą, w internetach piszą żeby nie gotować go, bo wychodzą złe aromaty i traci się "miodność".
  - 2. Polecają "wildflower honey" czyli miód wielokwiatowy.
  - 3. Proponuję dodać razem z inką, wcześniej całość rozpuszczona w ciepłej wodzie.
  - 4. Pierwsze 4 słydy to resztki z magazynu, na przyszłość można zamienić na jeden sład. Ten Colorado Honig wygląda ciekawie.
  - 5. Przewidywania odnośnie całkowitej objętości zacieru są przesadzone, i WYNOSZĄ 90% TUTAJ PODAWANYCH (bo sład sam w sobie też pije wodę, im go więcej tym więcej), więc mogliśmy dodać 3L ponad prognozę, i jeszcze spokojnie było miejsce by nie nabrudzić podczas mieszania.
- Jan 19, 2021, 10:51 AM*