

## BRAGGOT 2

- Gęstość **29.6 BLG**
- ABV **14.5 %**
- IBU **56**
- SRM **18.7**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa         | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------|------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany | 5 kg (50%) | 75 %       | 40  |
| Ziarno          | Pilzneński    | 3 kg (30%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno          | Żytni         | 1 kg (10%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno          | Melanoidynowy | 1 kg (10%) | 81 %       | 53  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 100 g | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|--------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M05 Mead | Ale | Suche | 20 g  | Mangrove Jack's |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                                     | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-------------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe amerykańskie średnio palone | 50 g  | Fermentacja cicha | 14 dni |

## Notatki

- Gotować odrobinę mniej (24 l) brzezki niż w wyliczeniu - dodatek miodu zwiększy objętość.  
Fermentacji burzliwa: 14 dni, fermentacja cicha w zależności od efektów i czasu: 14-21 dni.  
*24 maj 2025, 20:28*