

Braggot

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **45**
- SRM **21**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6 kg (57.7%)	79 %	10
Ziarno	Rye, Flaked	1.2 kg (11.5%)	78.3 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (1.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (1.9%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (1.9%)	76 %	150
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.6 kg (25%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	43 g	60 min	10 %
Gotowanie	Idaho Gem	17 g	60 min	13 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	400 ml	FM

Notatki

- W fazie projektu.

26 mar 2016, 17:36