

Braggot

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **7**
- SRM **38.1**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cararoma 2/17	0.265 kg (2.6%)	78 %	375
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pale ale	2 kg (19.9%)	79 %	6
Ziarno	Colorado Pale Base	2 kg (19.9%)	79 %	5
Ziarno	Colorado Honig	1.5 kg (14.9%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Castlemalting	1 kg (9.9%)	78 %	50
Ziarno	Kawowy Ciemny Castlemalting	0.5 kg (5%)	79 %	470
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5%)	68 %	400
Dodatek	Miód wielokwiatowy	2 kg (19.9%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	20 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	20 g	5 min	3.7 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	10 g	0 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's Mead M05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Miód	1000 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Inka	200 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- 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 słody to resztki z magazynu, na przyszłość można zamienić na jeden słód. Ten Colorado Honig wygląda ciekawie.
 - 5. Przewidywania odnośnie całkowitej objętości zacieru są przesadzone, i WYNOSZĄ 90% TUTAJ PODAWANYCH (bo słód 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.
- 19 sty 2021, 10:51