

BRAGGOT

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **55**
- SRM **18.5**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

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	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M05 Mead	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's
Danstar Nottingham	Ale	Suche	20 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki dębowe z beczki po rumie	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	---------------------------------	------	-------------------	--------

Notatki

- Gotować odrobinę mniej (24 l) brzeczki niż w wyliczeniu - dodatek miodu zwiększy objętość.
Użyć dwóch saszetek jednego z rodzajów drożdży - w zależności od dostępności.
Fermentacji burzliwa: 14 dni, fermentacja cicha w zależności od efektów i czasu: 14-21 dni.
30 lip 2019, 16:56