

## BRAGGOT 'Dawka uderzeniowa'

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **35**
- SRM **9.9**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.4 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Honey	3.77 kg (35%)	70 %	2
Wielokwiatowy, gryczany, akacjowy				
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (27.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (9.3%)	83 %	5
Ziarno	Wiedeński	1 kg (9.3%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (9.3%)	75 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (9.3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	15 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M05 Mead	Winiarskie	Suche	20 g	Mangrove Jack's

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Piwo dostało się do finału i zajęło 4 miejsce na Śląskim kpd 2024

Miód na ostatnie 10min.  
TURBO mocno napowietrzyć!  
*1 paź 2021, 21:59*