

Braggot Jubileuszowy

- Gęstość **34.1 BLG**
- ABV **17.7 %**
- IBU **32**
- SRM **25.8**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (38.5%)	82 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.3 kg (5.8%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.67 kg (51.4%)	70 %	40
Ziarno	Honey Malt	0.07 kg (1.3%)	80 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	14.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
drożdże do miodu pitnego	Winiarskie	Suche	7 g	Coobra

Dodatki

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

Inne	płatki z beczek	20 g	Fermentacja cicha	30 dni
------	-----------------	------	-------------------	--------

Notatki

- Burzliwa na us-05, potem zadane drożdże do miodu? Beczkopłatki leżakować w whisky kilka dni/tygodni wcześniej, może do tego śliwki/morele/rodzynki i to wrzucić na cichą? nie przykryje to miodu?
15 lis 2018, 06:27