

## Braggot v1

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV **14.4 %**
- IBU **19**
- SRM **12.9**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ                                                    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------------------------------------------------------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno                                                 | Pilzneński             | 1.5 kg (23.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno                                                 | Żytni                  | 0.8 kg (12.4%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno                                                 | Biscuit Malt           | 0.25 kg (3.9%) | 79 %       | 45  |
| Płynny ekstrakt                                        | Miód Spadziowy Iglasty | 0.7 kg (10.9%) | 70 %       | 40  |
| Na ostatnią minutę gotowania                           |                        |                |            |     |
| Suchy ekstrakt                                         | Miód Nektarowo - Leśny | 0.8 kg (12.4%) | 70 %       | 40  |
| Na ostatnią minutę gotowania                           |                        |                |            |     |
| Płynny ekstrakt                                        | Miód Rzepakowy         | 2.4 kg (37.2%) | 70 %       | 2   |
| Dodanie w postaci roztworu 30BLG w trakcie fermentacji |                        |                |            |     |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 60 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|--------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M05 Mead | Ale | Suche | 20 g  | Mangrove Jack's |

dwie saszetki

## Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/braggot-receptura/>  
<http://ppawlukowicz.zut.edu.pl/?id=3201> - kalkulator blg miodu

17,7BLG, przed dodaniem miodu w trakcie fermentacji  
26 gru 2019, 21:46