

Braggot wg. Piwna_Planeta

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **34**
- SRM **15.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (30%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (20%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10%)	83 %	5
Płynny ekstrakt	Miód wielokwiatowy	2 kg (40%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdze

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

Notatki

- Fermentacja burzliwa 7 dni
 - * Po zakończonej burzliwej fermentacji dodać 0,5kg miodu
 - * Po 4-5 dniach kolejne 0,5 kg miodu
 - * Po 4-5 dniach kolejne 0,5 kg miodu
 - * Po 4-5 dniach kolejne 0,5 kg miodu
 - * Po ok. 10 dniach fermentacji cichej rozlew do butelek z dodatkiem świeżych drożdży
- 18 kwi 2024, 19:16