

# Belgian Pale Braggot

- Gravity **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **20**
- SRM **14**
- Style **Belgian Pale Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **7 liter(s)**
- Trub loss **6 %**
- Size with trub loss **7.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **8.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **71 %**
- Liquor-to-grist ratio **6.3 liter(s) / kg**
- Mash size **9.4 liter(s)**
- Total mash volume **10.9 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	1 kg (36%)	80 %	4
Grain	Słód pszeniczny	0.5 kg (18%)	82 %	15
Sugar	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.28 kg (46%)	90 %	40

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Perle szyszka otwarta paczka	14 g	60 min	7 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
t-58	Ale	Slant	300 ml	Safale

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	skórka pomarańczy suszona	10 g	Boil	15 min
Spice	rozmaryn lub inne zioła	10 g	Boil	10 min

## Notes

- Wyłączyć grzałkę w 45 minucie gotowania i dodawać miód do brzeczki aż do osiągnięcia 24Blg. Zagotować jeszcze 10 minut. Na to drugie gotowanie sypnąć lekko przypraw ziołowych pasujących do miodu typu rozmaryn, pomarańcza, cynamon.

Fermentację rozpocząć w 16st C i po 5 dniach przenieść na ocieplaną podłogę w kuchni, gdzie fermentować będzie przez 3 tygodnie. Cold crash 7 dni i rozlew.

Rozważyć miód gryczany ale wielokwiatowy lepiej pod Perle podejdzie. Wierzyć w moc t-58, nie dawać nic innego na refermentację. Drożdże po tej fermentacji wylać.

ROZLEW WYŁĄCZNIE DO BUTELEK 0,33!!! TO MA 13% ALKOHOLU!  
*Oct 30, 2017, 10:37 AM*