

Braggot

- Gravity **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **7**
- SRM **38.1**
- Style **Specialty Beer**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **16.5 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **17.3 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **60 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **20.2 liter(s)**
- Total mash volume **28.2 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **75 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

Mash step by step

- Heat up **20.2 liter(s)** of strike water to **77.6C**
- Add grains
- Keep mash **75 min** at **68C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **8.1 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|---------|-----------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Cararoma 2/17 | 0.265 kg (2.6%) | 78 % | 375 |
| Grain | Strzegom Pilzneński | 0.3 kg (3%) | 80 % | 4 |
| Grain | Strzegom pale ale | 2 kg (19.9%) | 79 % | 6 |
| Grain | Colorado Pale Base | 2 kg (19.9%) | 79 % | 5 |
| Grain | Colorado Honig | 1.5 kg (14.9%) | 79 % | 6 |
| Grain | Biscuit Castlemalting | 1 kg (9.9%) | 78 % | 50 |
| Grain | Kawowy Ciemny Castlemalting | 0.5 kg (5%) | 79 % | 470 |
| Grain | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (5%) | 68 % | 400 |
| Adjunct | Miód wielokwiatowy | 2 kg (19.9%) | 80 % | 10 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|----------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Hallertau Mittelfrüh | 20 g | 60 min | 3.7 % |
| Boil | Hallertau Mittelfrüh | 20 g | 5 min | 3.7 % |
| Boil | Hallertau Mittelfrüh | 10 g | 0 min | 3.7 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------------------|------|------|--------|------------|
| Mangrove Jack's Mead M05 | Ale | Dry | 11 g | --- |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|---------------|--------|-----------|------|
| Flavor | Miód | 1000 g | Secondary | --- |
| Flavor | Inka | 200 g | Secondary | --- |
| Flavor | płatki dębowe | 20 g | Secondary | --- |

Notes

- 1. Zastanowić się nad ilością i rodzajem miodu. Raczej dodać na cichą, w internetach piszą żeby nie gotować go, bo wychodzą złe aromaty i traci się "miodność".
 - 2. Polecają "wildflower honey" czyli miód wielokwiatowy.
 - 3. Proponuję dodać razem z inką, wcześniej całość rozpuszczona w ciepłej wodzie.
 - 4. Pierwsze 4 słydy to resztki z magazynu, na przyszłość można zamienić na jeden sład. Ten Colorado Honig wygląda ciekawie.
 - 5. Przewidywania odnośnie całkowitej objętości zacieru są przesadzone, i WYNOSZĄ 90% TUTAJ PODAWANYCH (bo sład sam w sobie też pije wodę, im go więcej tym więcej), więc mogliśmy dodać 3L ponad prognozę, i jeszcze spokojnie było miejsce by nie nabrudzić podczas mieszania.
- Jan 19, 2021, 10:51 AM*