

# 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 brzezki 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*