

## #30 Braggot

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **22**
- SRM **18.7**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	7 kg (46.7%)	70 %	40
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (36.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (6.7%)	75 %	16
Ziarno	Briess - Caracystal Wheat Malt	0.41 kg (2.7%)	75 %	108
Ziarno	Caramunich® typ I	0.41 kg (2.7%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (2.2%)	75 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (0.7%)	70 %	690
Ziarno	Żytni	0.24 kg (1.6%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	7.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	2.8 %
Gotowanie	Citra	35 g	15 min	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile
Gęstwa po FESie				
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs
Gęstwa po FESie				

### Notatki

- Napowietrzenie poprzez przelewanie z wiadra do wiadra ~6 razy.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

*3 lis 2019, 18:21*

- Za grube śrutowanie - w Klarsteinie wysładzania ekspresowe, niska wydajność, dodano ~0.5 kg ekstraktu słodowego pilznieńskiego.

*3 lis 2019, 18:21*

- FM 13 odfermentowały do 5.25 blg, Wyesty do 2.5 blg

*17 lis 2019, 18:11*

- FM 13 bez dalszego odfermentowania, Wyeasty do 2.25 blg. Kegowanie 06.12.2019, gazowanie sztuczne, 1 bar.

*6 gru 2019, 19:26*