

Barley braggot

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **109**
- SRM **10.7**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Nature Castle Malting	3 kg (32.4%)	70 %	8
Ziarno	Crystal Nature Castle Malting	0.25 kg (2.7%)	70 %	60
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10.8%)	61 %	5
Płynny ekstrakt	Miód Akacjowy	2 kg (21.6%)	70 %	40
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	słód dekstrynowy	1 kg (10.8%)	--- %	---
Ziarno	Słód zakwaszający	0.5 kg (5.4%)	60 %	---
Ziarno	Słód dekstrynowy	1 kg (10.8%)	70 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	40 min	10 %
Gotowanie	Dr Rudi	50 g	40 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	20 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs