

Beekeeper Braggot

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **56**
- SRM **12.2**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (49%)	79 %	6
Ziarno	słód pszeniczny Bruntal	0.5 kg (9.8%)	79 %	6
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	2.1 kg (41.2%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.1 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Ksylitol	200 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
-----------------	----------	-------	-------------------------	-------