

# Belgian Pale Braggot

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **20**
- SRM **14**
- Styl **Belgian Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (36%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny	0.5 kg (18%)	82 %	15
Cukier	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	1.28 kg (46%)	90 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Perle szyszka otwarta paczka	14 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t-58	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy suszona	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	rozmaryn lub inne zioła	10 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- 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!  
30 paź 2017, 10:37