

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