

Braggot 2022

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **58**
- SRM **6.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

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

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (18.2%)	79 %	7
Ziarno	Rye Malt	2 kg (18.2%)	63 %	10
Płynny ekstrakt	Honey	3 kg (27.3%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	130 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

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

Inne	Łuska ryżowa sterylizowana do filtracji	200 g	Zacieranie	0 min
------	---	-------	------------	-------

Notatki

- Słód pale ale Viking Malt (Strzegom):
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-pale-ale-Viking-Malt-Strzegom/268>

Słód wiedeński Viking Malt (Strzegom)
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-wiedenski-Viking-Malt-Strzegom-/838>

Słód żytni Viking Malt (Strzegom):
<https://homebeer.pl/pl/p/Slod-zytni-Viking-Malt-Strzegom-/1203>

Chmiel Perle (PL) - granulát:
<https://homebeer.pl/pl/p/Chmiel-Perle-PL-granulat/175>

Drożdże do fermentacji:
<https://marxam.pl/drozdze-suche-drozdze-mangrove-jack-s-new-world-strong-ale-m42-10-g,c314,p5295,pl.html>
Opis:
<https://mangrovejacks.com/collections/beer/products/new-world-strong-ale-m42-yeast-10g>

Drożdże do refermentacji:
<https://homebeer.pl/pl/p/Drozdze-Fermentis-Safbrew-F-2-do-refermentacji-piwa-20g/267>
Lub:
<https://marxam.pl/drozdze-suche-drozdze-do-piwa-lallemand-cbc1-cask-amp-bottle-conditioning-yeast-11-g,c314,p926,pl.html>
15 mar 2022, 14:21