

Braggot

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **46**
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (60.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (30.3%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.15 kg (9.1%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| MEAD M05 Mangrove Jack | Winiarskie | Suche | 10 g | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------------|--------|-----------|--------|
| Inne | Miód gryczany | 2500 g | Gotowanie | 70 min |

Notatki

- <http://blog.homebrewing.pl/braggot-receptura/>

słoik miodu to - 1 kg

Po fermentacji najlepiej jest go mocno schłodzić i przetrzymać 2-3 tygodnie w niskich temperaturach. Jest to dość mocny trunek, więc po rozlewnie swoje też musi poleżeć... minimum 3-4 miesiące.

10 lut 2020, 00:20