

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