

Braggot

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **13**
- SRM **20.1**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (23.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 0.65 kg (7.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (6%) | 79 % | 45 |
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 5 kg (59.5%) | 70 % | 40 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |

Notatki

- Miód na 15min przed końcem gotowania
22 paź 2020, 19:03