

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