

# Braggot

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **39**
- SRM **19.3**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red Active	5 kg (62.5%)	79 %	35
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	3 kg (37.5%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	40 g	40 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's Mead M05	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	miód gryczany	3000 g	Fermentacja burzliwa	30 dni

## Notatki

- Miód dodany na ostatnie minuty gotowania.  
*21 mar 2021, 13:33*