

Braggot

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **13**
- SRM **6.6**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (23.5%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (11.8%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.9%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Miód naturalny wielokwiatowy	2.5 kg (58.8%)	78 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M05 Mead	Winiarskie	Suche	11 g	---

Notatki

- Połowę miodu dodać po 3 dniach fermentacji. Drugą połowę po 6 dniach.
Fermentacja burzliwa 21-28 dni w temp. 18C
Ferm. cicha 7-14 dni.
Refermentacja 14 dni
6 lut 2021, 09:55