

# Braggot

- Gęstość **28.1 BLG**
- ABV **13.6 %**
- IBU **7**
- SRM **34.8**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **57.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pale ale	4 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Viking Dekstrynowy (Honig)	2 kg (20%)	79 %	13
Ziarno	Biscuit Castlemalting	1 kg (10%)	78 %	50
Ziarno	Kawowy Ciemny Castlemalting	0.5 kg (5%)	79 %	470
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5%)	68 %	400
Dodatek	Miód lipowy?	2 kg (20%)	80 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	20 g	70 min	3.7 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	20 g	5 min	3.7 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfrüh	10 g	0 min	3.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's Mead M05	Ale	Suche	22 g	---
--------------------------	-----	-------	------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Inka	200 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	płatki z beczki po koniaku	30 g	Fermentacja cicha	---