

Braggot

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU **54**
- SRM **18.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Melanoidynowy	1 kg (9.5%)	80 %	39
Ziarno	Żytni	1 kg (9.5%)	85 %	8
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	5.5 kg (52.4%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	100 g	60 min	9.7 %

Drożdże

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

Notatki

- MIÓD DODAC NA OSTATNIE 10 MINUT GOTOWANIA

Fermentacja burzliwa 14 dni
Fermentacja cicha 21 dni
23 wrz 2022, 14:13