

BRAGGOT 'Dawka uderzeniowa'

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **35**
- SRM **9.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.4 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------------------------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Dodatek | Honey | 3.77 kg (35%) | 70 % | 2 |
| Wielokwiatowy, gryczany, akacjowy | | | | |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (27.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (9.3%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Wiedeński | 1 kg (9.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 1 kg (9.3%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 1 kg (9.3%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 45 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 25 g | 15 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M05 Mead | Winiarskie | Suche | 20 g | Mangrove Jack's |

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Piwo dostało się do finału i zajęło 4 miejsce na Śląskim kpd 2024

Miód na ostatnie 10min.

TURBO mocno napowietrzyć!

1 paź 2021, 21:59