

## Braggot gryczany ciemny

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV **12.5 %**
- IBU **14**
- SRM **120.7**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - monachijski	2 kg (19.4%)	78 %	14
Ziarno	Viking - pilzneński	0.5 kg (4.9%)	82 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (9.7%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.4 kg (3.9%)	75 %	45
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy żytni	1.2 kg (11.7%)	60.5 %	3700
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	5.2 kg (50.5%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	gorzyczkowy Marynka - szyszki własny zbiór	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	aromatyczny Lubelski - szyszki własny zbiór	50 g	5 min	4 %

### Drożdże

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

Mangrove Jack's M05 Mead	Winiarskie	Suche	11 g	---
-----------------------------	------------	-------	------	-----