

## Braggot przed miodem

- Gęstość **28.5 BLG**
- ABV **13.8 %**
- IBU **33**
- SRM **17**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.8 kg (19.8%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (6.2%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Spadziowy Iglasty	0.7 kg (17.3%)	70 %	40
Na ostatnią minutę gotowania				
Suchy ekstrakt	Miód Nektarowo - Leśny	0.8 kg (19.8%)	70 %	40
Na ostatnią minutę gotowania				

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %

### Drożdże

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

## Notatki

- W trakcie fermentacji dodajemy 1,8L miodu rzepakowego, rozcieńczonego 2,75L wody, aby uzyskać brzeczkę ok. 28.5BLG  
3 sty 2020, 11:40