

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**
- Wyszładzaj 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