

# Braggot v1

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV **14.4 %**
- IBU **19**
- SRM **12.9**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 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**
- Wysładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (23.3%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.8 kg (12.4%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.9%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Miód Spadziowy Iglasty	0.7 kg (10.9%)	70 %	40
Na ostatnią minutę gotowania				
Suchy ekstrakt	Miód Nektarowo - Leśny	0.8 kg (12.4%)	70 %	40
Na ostatnią minutę gotowania				
Płynny ekstrakt	Miód Rzepakowy	2.4 kg (37.2%)	70 %	2
Dodanie w postaci roztworu 30BLG w trakcie fermentacji				

## 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

- <http://blog.homebrewing.pl/braggot-receptura/>  
<http://ppawlukowicz.zut.edu.pl/?id=3201> - kalkulator blg miodu

17,7BLG, przed dodaniem miodu w trakcie fermentacji  
26 gru 2019, 21:46