

Bragot

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **13.7 %**
- IBU ---
- SRM **24.3**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **53.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Enzymatyczny	3 kg (21.9%)	79 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2 kg (14.6%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	4.4 kg (32.1%)	70 %	40
Ziarno	płatki gryczane	0.8 kg (5.8%)	60 %	4
Ziarno	Żytni	2.5 kg (18.2%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann Specjal W	1 kg (7.3%)	68 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amora Preta	50 g	60 min	6 %
Zacieranie	Izabella	50 g	60 min	5.1 %
Zacieranie	Enigma (AUS)	30 g	90 min	17.2 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP720 - Sweet Mead/Wine Yeast	Winiarskie	Płynne	22 ml	White Labs