

# Bragott

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **17**
- SRM **15.5**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **25.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.5 kg (42.9%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	6 kg (57.1%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	75 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	216 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- drożdże 4 pokolenie po german pils  
8 lut 2019, 21:06