

# Mr. Bragga

- Gęstość **24.9 BLG**
- ABV **11.6 %**
- IBU **37**
- SRM **11.4**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (28.7%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.4%)	79 %	45
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (4.6%)	78.3 %	4
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.5 kg (5.7%)	73 %	177
Płynny ekstrakt	Honey	5 kg (57.5%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	25 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	50 g	15 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M05 Mead - 2 szt	Winiarskie	Suche	20 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- Miód zadać na 15 minut przed końcem gotowania upłynniając go wcześniej i podgrzewając w słoiku do około 50-60 stopni  
*22 lis 2017, 17:34*