

# Sąddecki Bartnik Braggot with sultan raisins macerated in Havana Club Rum 7 anos

- Gęstość **33.5 BLG**
- ABV **17.3 %**
- IBU **17**
- SRM **26.1**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno          | Pilzneński                         | 6 kg (55.8%)   | 81 %       | 4    |
| Ziarno          | Cara Gold Castlemalting            | 0.5 kg (4.7%)  | 78 %       | 120  |
| Ziarno          | Weyermann - Carafa III special     | 0.25 kg (2.3%) | 70 %       | 1300 |
| Płynny ekstrakt | Miód Wielkowiatoły                 | 2 kg (18.6%)   | 76 %       | ---  |
| Płynny ekstrakt | Miód spadziowy                     | 1 kg (9.3%)    | 73 %       | ---  |
| Cukier          | Muscovado cukier                   | 0.5 kg (4.7%)  | --- %      | ---  |
| Cukier          | cukry proste z rodzynek i żurawiny | 0.5 kg (4.7%)  | --- %      | ---  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 70 g  | 90 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 5 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                                       |     |        |         |            |
|---------------------------------------|-----|--------|---------|------------|
| WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 1700 ml | White Labs |
|---------------------------------------|-----|--------|---------|------------|

### Dodatki

| Typ             | Nazwa  | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|--|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | rodzynki macerowane w rumie Havana Club 7 anos | 650 g  | Fermentacja cicha | 90 dni |
| Inne            | Miód   | 3000 g | Gotowanie         | 15 min |
| Klarowanie      | whirfloc                                       | 2.5 g  | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | żurawina macerowana w rumie Havana Club 7 Anos | 300 g  | Fermentacja cicha | 90 dni |

### Notatki

- 1. Drożdże: starter 0,5L 48h + 0,5L - 48h + 0,7L - 48h
  - 2. miód na ostatnie 15 min gotowania (gotowanie może się wydłużyć, gdyż spadnie temperatura)
  - 3. Rodzynki i żurawina dodane na cichą
  - 4. Whirfloc na ostatnie 10 min gotowania
- 17 lis 2020, 22:14