

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