

Urodzinowy Braggot Wielokwiatowy

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **12.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (25.8%)	80 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.5 kg (5.2%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (10.3%)	85 %	8
Ziarno	Red Activ	0.7 kg (7.2%)	80 %	110
Płynny ekstrakt	Miód Mielokwiatowy	5 kg (51.5%)	94 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	80 g	60 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
VINJAST Coobra Miód Pitny	Winiarskie	Suche	20 g	Coobra

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock jedna tabletką	2 g	Gotowanie	10 min