

W021 - Braggot akacjowy

- Gęstość **28.3 BLG**
- ABV **16.1 %**
- IBU **34.1**
- SRM **12.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.44 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.44 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pale Ale (BESTMALZ)	2.5 kg	82.8 %	15
Ziarno	CHÂTEAU PILSEN NATURE	0.8 kg	81 %	6
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	0.5 kg	83.5 %	11
Ziarno	BEST Acidulated (BESTMALZ)	0.3 kg	78 %	15
Ziarno	BEST Heidelberg (BESTMALZ)	0.3 kg	83.8 %	6
Ziarno	Wheat, Torrified (Thomas Fawcett)	0.2 kg	76.1 %	9
Cukier	Honey	2.2 kg	86.96 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Barbe Rouge	40 g	20 min	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mead	Ale	Suche	--- g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	2.5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kwiat Akacji	5 g	Gotowanie	5 min