

#11 Jolokia Smog Stout

- Gęstość **15.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **38.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (27.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (30.3%)	81 %	6
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2 kg (30.3%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Briess - Oat Flakes`	0.3 kg (4.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	23 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	26 g	60 min	4 %
Gotowanie	Kent Goldings	20 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	15 min	7 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Chilli Bhut Jolokia - susz	100000 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- brzeczka została rozlana do 2x 12,5l warek, chilli w postaci "herbatki" zostało dodane do jednej z nich - 1/3 łyżeczki suszu chili (mix: bhut jolokia, habanero, 7 pot) wsypana do 200ml wrzącej wody. 1 łyżeczka (5ml) tego roztworu wystarczy na mocne zaostwienie 60ml gotowej brzeczki - taki napój jest zdatny do wypicia jednak ostrość przykrywa wszystkie smaki i aromaty. Wynika z tego, że na 1 warkę 12,5l potrzeba ok. 1l tego roztworu ..
23 paź 2015, 07:23