

#12 Jolokia Smog Mild

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **30.3**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.7 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.41 kg (40.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.4 kg (39.6%)	81 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (5%)	68 %	1200
Cukier	Brown Sugar, Light	0.1 kg (9.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	3 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	3 g	60 min	10 %
Gotowanie	Kent Goldings	2 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Perle	2 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	Suche	3 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	BHUT JOLOKIA	100000 g	Gotowanie	5 min