

Foreign Smoked Whisky Stout - Beerkenau

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- 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 **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.3 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Smoked Malt	1 kg (15.2%)	80 %	18
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (4.5%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (4.5%)	73 %	887
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.3 kg (4.5%)	60 %	827
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6.1%)	55 %	985
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (15.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	40 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Burzliwa: 18-21C, 10-14 dni
Cicha: 18-21C, 7 dni

Butelkować z 6g glukozy na 1L piwa.
13 sty 2016, 00:16