

Pijalnia czekolady na Smolnej [Peated Chocolate Porter]

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **37.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (8.5%)	70 %	1200
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (8.5%)	71 %	300
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	2 kg (34.2%)	80.5 %	5
Ziarno	Peat Smoked Malt	1 kg (17.1%)	74 %	6
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (17.1%)	80 %	20
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.3%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %

Drożdże

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