

Smoked Robust Porter (peated) - Islay Black Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **44**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński Premium	1.62 kg (51.1%)	81 %	2
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (31.5%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (7.9%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pale Caramalt	0.1 kg (3.2%)	70 %	15
Ziarno	Castlemalting - Black	0.1 kg (3.2%)	55 %	1350
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.1 kg (3.2%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	45 min	14 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	14 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Płatki z beczki po burbonie	100 g	Fermentacja cicha	7 dni