

Stout wędzony

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **41**
- SRM **17.9**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.125 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (47.2%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (37.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (4.7%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.7%)	60 %	788
Dodatek	Żyto prażone	0.2 kg (3.1%)	85 %	3
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	20 min	11 %

Drożdże

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

Notatki

- Ciemne i mocne piwo na bazie silnie torfowych, wędzonych słodów stosowanych przy produkcji whisky. W smaku bardzo ciężkie i intensywne.

27 kwi 2019, 22:07

- Przepis oparty na tym dostarczonym z Centrum Piwowarstwa. Zmodyfikowane słody: 2.4kg słodu wędzonego zostało zastąpione 3kg bardziej torfowego słodu whisky.

8 sie 2019, 13:48