

#52 Smoked/Peated FES

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **40**
- SRM **40.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **73 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (31.9%)	79 %	10
Ziarno	Castle Malting Whisky Nature	1 kg (21.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.65 kg (13.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (10.6%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.3 kg (6.4%)	74 %	150
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.18 kg (3.8%)	76 %	150
Ziarno	Castle Cafe Light	0.12 kg (2.6%)	75.5 %	250
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.08 kg (1.7%)	74 %	1000
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.12 kg (2.6%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (5.3%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	7 g	60 min	12.8 %

Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	10 %
-----------	---------	-----	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	100 g	Danstar

Notatki

- (sól
płatki dębowe laphroaig 10)

Płatki żytnie - podpieczone
Korekcja pH wody do wyśładzania i zacierania - okolice 5,6

Profil wody: Brewersfriend - Dublin

12,5 litra/19,5 blg
9 gru 2020, 01:18