

#7: PEATED

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.7**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1.1 kg (26.8%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.8 kg (19.5%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	15 g	60 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	10 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Dr Rudi	10 g	0 min	11.8 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- Poszło w butelki natomiast szybko zutilizowane - drożdże odfermentowały za wysoko, piwo ulepkowate, srogi aromat lizolu.
1 lis 2017, 11:02