

## Hot Road II

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **36.3**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (43.5%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (14.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.2%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (7.2%)	75 %	150
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (7.2%)	80 %	7
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.5 kg (7.2%)	74 %	6
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (7.2%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.9%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Merkur	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	15 min	5 %

Whirlpool	Fuggles	20 g	20 min	6.1 %
Whirlpool	Hallertau	20 g	20 min	5 %
Na zimno	Fuggles	20 g	5 dni	6.1 %
Na zimno	Hallertau	20 g	5 dni	5 %

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Frmentis
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis