

Hot Road III

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **36.6**
- 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 **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 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 **22.2 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 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 (40.5%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.5%)	79 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (13.5%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (6.8%)	75 %	150
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (6.8%)	80 %	7
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.5 kg (6.8%)	74 %	6
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (6.8%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.7%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Merkur	30 g	60 min	14 %
Whirlpool	Fuggles	20 g	20 min	4.5 %
Whirlpool	Hallertau	20 g	20 min	4.5 %

Na zimno	Fuggles	30 g	5 dni	4.5 %
Na zimno	Hallertau	30 g	5 dni	4.5 %

Drożdże

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