

## Hot Road

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **40**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (30.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.5%)	60 %	788
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.3 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.6%)	80 %	2
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.6%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1.5 kg (22.7%)	81 %	6
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.5 kg (7.6%)	74 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

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