

islay smoked imperial IPA (Scotland rule the smell)

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **81**
- SRM **10.1**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	2 kg (48.8%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2.4%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	15 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	0 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	0 min	7 %
Na zimno	East Kent Goldings	15 g	0 dni	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	15 g	5 dni	5.1 %
Na zimno	Challenger	15 g	0 dni	7 %
Na zimno	Challenger	15 g	5 dni	7 %

Drożdże

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