

## Kabelek v2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **42.7**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 76C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	2.5 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (3.6%)	20 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.5%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.7%)	55 %	1100
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.6%)	74 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	50 min	10 %
Gotowanie	Tradition	20 g	50 min	5.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	120 ml	---
Safale US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	---

### Notatki

- V1 - kawa espresso  
V2 - płatki moczone w whiskey  
V3 - laktoza, wanilla, kakao  
V4 - chilli lub sriracha  
*14 cze 2018, 10:29*