

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