

Kabelek

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **43**
- SRM **43.8**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 76C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 2 kg (33.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (33.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.18 kg (3%) | 20 % | 600 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.24 kg (4.1%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.15 kg (2.5%) | 55 % | 1100 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.15 kg (2.5%) | 74 % | 1000 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (16.9%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.2 kg (3.4%) | 70 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Na zimno | East Kent Goldings | 15 g | 7 dni | 5.1 % |
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

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

Notatki

- Podzielić na 2 fermentory 10l. Zadać inne drożdże. Nachmilić na zimno różnymi chmielami.
15 sie 2017, 19:02