

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