

# Koniec Karnawału

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **15**
- SRM **22.2**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (56.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód monachijski Castle Malting	0.7 kg (8.2%)	80 %	25
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1.5 kg (17.6%)	81 %	6
Ziarno	Caraamber	0.4 kg (4.7%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (4.7%)	76 %	150
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (4.7%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	irish moss	10 g	Gotowanie	10 min