

Red Smoke III

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **57**
- SRM **13**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2 kg (23.7%)	80 %	6
Ziarno	Jęczmienny Wędzony Wiśnią	2 kg (23.7%)	80 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	2 kg (23.7%)	70 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.8%)	80 %	16
Ziarno	Diastatyczny	1 kg (11.8%)	80 %	6
Ziarno	Carared	0.3 kg (3.6%)	75 %	39
Ziarno	Roasted Barley	0.15 kg (1.8%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Green Bullet	15 g	40 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	15 g	20 min	11 %
Whirlpool	Fuggles	30 g	30 min	6.1 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Na zimno	Fuggles	60 g	4 dni	6.1 %

Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	3 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min