

Rwany Szarpany Kabel kreozyt

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **46**
- SRM **4.3**
- 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 **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 7 kg (100%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 50 min | 11 % |
| Gotowanie | Tradition | 20 g | 50 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 30 min | 6.1 % |

Drożdże

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

Notatki

- dziegieć
bretty
kwasna wersja na lacto

UWAGA!!!
100% peated część słodu przypalona w piekarniku

gwoździe i banany
29 sie 2018, 11:30