

# Skalne Złoto

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **40**
- Styl **Other Smoked Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **39 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (46.3%)	81 %	3.2
Ziarno	Weyermann - Grodziski	1 kg (9.3%)	80 %	7.1
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (18.5%)	81 %	6
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.6%)	68 %	1200
Ziarno	castle malting kawowy	0.5 kg (4.6%)	--- %	250
Ziarno	carafa special III	0.5 kg (4.6%)	--- %	1400
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (2.8%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga szyszka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga szyszka	100 g	30 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	lunga szyszka	100 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga szyszka	100 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga szyszka	100 g	5 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	23 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Lavazza Qualita Oro	190 g	Fermentacja cicha	14 dni

### Notatki

- Fermentacja burzliwa trwała tydzień, po tym czasie na 2 tygodnie wsypałem po 95g kawy w ziarnach na fermentor. Do refermentacji użyłem po 90g cukru na fermentor, co dało niskie wysycenie, w kierunku do średniego.  
20 lis 2015, 19:09