

# Smoczkowe

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.63 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.1%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	25 min	9.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	Simcoe	18 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	14 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	14 g	0 min	13.6 %
Gotowanie	Amarillo	34 g	0 min	9.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	4.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	---	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- [14.04.2021] Receptura odtworzona po latach z Dziennika Piwowara z Browamatora.

Z notatnika:

"miejsce i data WROCŁAW, HORBACZEWSKIEGO 65/4 4.10.2014 r."

"jakieś uwagi? Piwo warzone z okazji nadchodzących narodzin małego szkraba Marty. Piwo z założenia ma być lekkie, bardzo mocno aromatyczne od chmieli amerykańskich, w sam raz na początek dla laików."

"piwo rozlane do BUTELEK"

"TEORETYCZNA GORYCZKA ok. 40 iBU"

"no i próbujemy :- ) WSPANIAŁE , DO POWTÓRZENIA !!!

14 kwi 2021, 19:01