

Smoke Porter Inspirowane Smokehead z Palatum

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **54**
- SRM **37.5**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony olchą	5.5 kg (63.2%)	82 %	10
Ziarno	Carafa III	0.8 kg (9.2%)	70 %	1034
Ziarno	Żytni	0.8 kg (9.2%)	85 %	8
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	0.8 kg (9.2%)	82 %	10
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.8 kg (9.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	15 min	5.1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T	1.26 g	Gotowanie	15 min
------------	-------------	--------	-----------	--------

Notatki

- Próba stworzenia klona piwa Smokehead z browaru Palatum. Pewnie nie wyjdzie tak dobre, ale warto spróbować
20 wrz 2022, 13:47