

# 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**
- Wyszadzaj 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*