

Smoked Ale

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **12.5**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (67.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.2%)	79 %	16
Ziarno	strzegom wędzony	0.7 kg (14.3%)	--- %	---
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.4 kg (8.2%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	0 min	7 %
Gotowanie	Perle	10 g	60 min	7 %

Drożdże

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

Notatki

- 69 st woda
Po wsypaniu sładu 65 st

Spadek temp 1 st po 5 min
Podgrzewanie 45 sek, 2 palniki górne na max +2,2 st (do 68,8)
Po 10 min spadek o 1,1 st
Po 6 min spadek o 0,5 st
Po 5 min spadek o 0,2 st
Po 10 min wzrost o 0,4 st

Wysładzanie:

4 L garnek niebieski, palnik lewy górny na full od 25 st do 70 st w 16 min

Start 16 L wody,
później wysładzanie 13 L wody (zamiast 15-16, moje niedopatrzenie). Wyszło 19 L brzeczki. Trzeba było
dolać 2 L wody
19 sty 2016, 23:02