

Smoked Brown Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **17**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt | 3 kg (50.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 2 kg (33.9%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.4 kg (6.8%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (3.4%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.2 kg (3.4%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II | 0.1 kg (1.7%) | 70 % | 837 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 20 min | 3.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 5 min | 3.8 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

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

Notatki

- 14 blg 21l
1 maj 2022, 23:05