

SMOKED FES#2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **40**
- SRM **36.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (15.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 3 kg (45.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 1 kg (15.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (7.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.4 kg (6.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (3.8%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Carafa III | 0.3 kg (4.5%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Jęczmień palony stary | 0.15 kg (2.3%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral | 30 g | 60 min | 14.3 % |
| Gotowanie | Fuggles | 20 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdze

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

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |

Notatki

- Słody Ciemne na ostatnie 10min zacierania.
11 sty 2019, 13:45