

smoked roggen ze śliwką

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **14.7**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.2 kg (28.6%)	85 %	8
Ziarno	Briess - Smoked Malt	1 kg (23.8%)	80.5 %	10
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (28.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (11.9%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	7 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	7 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	7 g	60 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Suche	11 g	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	suszona śliwka	500 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- ostatecznie warka podzielona na pół, śliwki poszły do połowy. Obie wersje wyszły przyzwoicie, wędzonka lekko zaznaczona, śliwka fajnie wychodzi w smaku i zapachu. Polecam dać jednak więcej % żyta i więcej % wędzonego jeśli chcecie porządną wędzonkę.
15 paź 2020, 20:09