

The Road to the Isles - wysłodkowe

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **12.7**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.2 L** wody do zacierania do **76.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.75 kg (64.9%)	79 %	10
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.1 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.125 kg (4.6%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.02 kg (0.7%)	70 %	812
Ziarno	Rye Malt	0.1 kg (3.7%)	63 %	10
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.45 kg (16.7%)	90 %	35
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (5.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	20 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	30 g	0 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Phoenix	15 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cynamon	5 g	Gotowanie	0 min