

Wędzone

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **61**
- SRM **10.5**
- Styl **Other Smoked Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (36.4%)	81 %	6
Ziarno	Castle Malting Whisky Nature	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (18.2%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (9.1%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	0 min	5.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	25 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Whisky Castle mocny
Wędzony Viking brzozą (1 kg) i olchą (1kg)
2 lis 2018, 12:45