

Wędzone

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **29**
- SRM **16**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal Whisky	4 kg (73.4%)	85 %	5
Ziarno	Weyerman Monachijski typ II	1 kg (18.3%)	85 %	20
Ziarno	Karmelowy Ciemny	0.3 kg (5.5%)	85 %	150
Ziarno	Fawcett - Czekoladowy	0.15 kg (2.8%)	73 %	950

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1600 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Fermentacja 14C otoczenia 3 tyg
10 paź 2017, 11:39