

BIAB - Enigma SMaSH 2020

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **70**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	3 kg (93.8%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.2 kg (6.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (2020 - AUS)	10 g	60 min	18.5 %
Gotowanie	Enigma (2020 - AUS)	25 g	15 min	18.5 %
Gotowanie	Enigma (2020 - AUS) - Hopstand 80-70°C (20 min)	40 g	0 min	18.5 %
Na zimno	Enigma (2020 - AUS)	25 g	7 dni	18.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11.5 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	1 min
------------	-------------	-----	-----------	-------