

BIAB - SMaSH lunga 2020

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **18 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - 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	lunga (2020 - PL)	25 g	60 min	9.4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda	20000 g	Zacieranie	61 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	1 min