

Hannibal Smoke (Smoked APA)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (21.7%)	75 %	59
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.5 kg (21.7%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.3 kg (13%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	6 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5 g	---