

# SMASH El Dorado

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

## 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | castlemalting - pils | 2.5 kg (90.9%) | 82 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (9.1%) | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | El Dorado | 10 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | El Dorado | 10 g  | 15 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 10 g  | 5 min  | 11 %       |
| Na zimno                  | El Dorado | 100 g | 3 dni  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1272 American Ale II | Ale | Gęstwa | 100 ml | Wyeast Labs  |