

SMASH z karmelowym

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **35**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (95.7%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12.7 %
Whirlpool	Citra	100 g	0 min	12.7 %
Na zimno	Citra	100 g	4 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Verdant ipa	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis