

# SMaSH

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (100%) | 79 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Jarrylo | 20 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | Jarrylo | 20 g  | 30 min | 15 %       |
| Gotowanie | Jarrylo | 20 g  | 15 min | 15 %       |
| Whirlpool | Jarrylo | 20 g  | 0 min  | 15 %       |
| Na zimno  | Jarrylo | 20 g  | 7 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Jarrylo | 20 g  | 3 dni  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |