

Smoked Chili IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **50**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Bestmalz	1.5 kg (45.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Wędzony gruszą - Strzegom	0.4 kg (12.1%)	82 %	10
Ziarno	Wędzony wiśnią - Strzegom	0.4 kg (12.1%)	82 %	10
Ziarno	Pszoniczny wędzony dębem - Strzegom	0.9 kg (27.3%)	82 %	10
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (3%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	0 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	14.7 %

Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.7 %
----------	-------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wędzone chilli	5 g	Gotowanie	1 min