

Smoked&Spicy IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **49**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1 kg (13.9%)	81 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (13.9%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (48.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (13.9%)	78 %	18
Ziarno	Weyermann - Carared	0.15 kg (2.1%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.05 kg (0.7%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	3 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	3 min	10.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	3 min	4.6 %

Gotowanie	Citra	20 g	3 min	12 %
Gotowanie	Equinox	20 g	3 min	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Papryczki ostre 4 szt.	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min