

SMOKED V.I.P.

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Castlemalting	3.3 kg (47.1%)	81 %	3.4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	7.7 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	7 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	7 min	7.7 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	7.7 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min