

## Wyndzok IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **52**
- SRM **10.9**
- Styl **Other Smoked Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt             | 2 kg (35.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Malt<br>Wędzony Czereśnią | 3 kg (53.6%)  | 82 %       | 10  |
| Ziarno | Karmelowy<br>Pszeniczny Strzegom | 0.5 kg (8.9%) | 79 %       | 100 |
| Ziarno | Strzegom Karmel<br>300           | 0.1 kg (1.8%) | 70 %       | 300 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka            | 40 g  | 60 min | 8.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 25 g  | 10 min | 5.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 25 g  | 25 min | 5.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |