

Yellow Rose SMaSH IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.6 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	16 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	8 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	16 g	20 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	8 g	1 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	32 g	5 dni	12.8 %
Gotowanie	Marynka	4 g	60 min	7.3 %