

19. NE Smoke

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **57**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.5 kg (15.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (15.2%)	85 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (60.6%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (3%)	77 %	97
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (6.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	10 min	6.1 %
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	12.2 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus (80-70 C)	30 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Cascade (80-70 C)	10 g	30 min	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------