

## #32 Peated IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (53.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Peat Smoked Malt Bruntal	2 kg (35.7%)	74 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3.6%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pilgrim	33 g	60 min	10.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6.8 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %

Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Cascade	40 g	10 dni	6.8 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Gozdawa US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa