

## #98 Zamglone smoleńskie

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75.5 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75.5C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (44.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	1.5 kg (22.4%)	81 %	5
Ziarno	Dextrin Malt 2,2-3,3 EBC Crisp	0.4 kg (6%)	72 %	2.7
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertau Blanc DE 2018	20 g	60 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra US 2019	20 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL 2020 szyszka	20 g	10 min	8 %
Na zimno	Cascade PL 2020 szyszka	30 g	3 dni	8 %
Na zimno	Citra US 2019	30 g	3 dni	13.1 %

Na zimno	Hallertau Blanc DE 2018	80 g	3 dni	9.2 %
----------	-------------------------	------	-------	-------

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	40 ml	White Labs

## Notatki

- enkä ole viimeinen, joka näkee sinut unessa.

Kaupaus on ainoa energia  
20 mar 2021, 11:03