

# ALESMITH IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **49**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (97%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy 50	0.06 kg (1%)	75 %	50
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.065 kg (1.1%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.06 kg (1%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	14 g	90 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	60 min	17 %
Gotowanie	amarillo	5 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	10 min	17 %
Gotowanie	Cascade	11 g	5 min	7 %
Gotowanie	Cascade	28 g	1 min	7 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	14 g	5 dni	17 %
Na zimno	Cascade	14 g	5 dni	7 %
Na zimno	amarillo	14 g	5 dni	8.3 %

Na zimno	chinook	7 g	5 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	7 g	5 dni	11.5 %

### **Drożdże**

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