

# Amora Preta SMaSH Session IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **41**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	AMORA PRETA	15 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	AMORA PRETA	20 g	15 min	9.9 %
Gotowanie	AMORA PRETA	20 g	5 min	9.9 %
Whirlpool	AMORA PRETA	35 g	30 min	9.9 %
Na zimno	AMORA PRETA	35 g	3 dni	9.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs