

## APACZ - SMOKED IPA V.3

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale                 | 2 kg (52.4%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Castle Malting - Whisky 30-45 ppm | 1.5 kg (39.3%) | 70 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils              | 0.3 kg (7.9%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa II    | 0.02 kg (0.5%) | 70 %       | 837 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 20 g  | 65 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Chinook | 10 g  | 40 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Cascade | 10 g  | 20 min | 6.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g  | 5 min  | 6.7 %      |
| Na zimno                  | Citra   | 30 g  | 7 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |