

## 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**
- Wysładzaj 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