

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 |