

APACZ - SMOKED IPA V.4

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (44.3%)	73 %	8
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	3.5 kg (48.5%)	70 %	6
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.5 kg (6.9%)	70 %	30
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.02 kg (0.3%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	6.7 %
Na zimno	Cascade	60 g	7 dni	6.7 %

Drożdże

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