

# APACZ - SMOKED IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-10.4 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (54.3%)	73 %	8
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	1.8 kg (39.1%)	70 %	6
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.3 kg (6.5%)	70 %	30

## 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	40 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6.7 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	6.7 %

## Drożdże

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