

## BIAB - Equanot SMaSH 2020

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	3 kg (93.8%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.2 kg (6.3%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equanot (2020 - USA)	10 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Equanot (2020 - USA)	25 g	15 min	14.9 %
Gotowanie	Equanot (2020 - USA) - Hopstand 80-70°C (20 min)	40 g	0 min	14.9 %
Na zimno	Equanot (2020 - USA)	25 g	7 dni	14.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11.5 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	1 min