

Centennial SMaSH

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (85.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (10.6%) | 85 % | 3 |
| Suchy ekstrakt | Briess DME - Golden Light | 0.1 kg (4.3%) | 95 % | 8 |

W przypadku gdy będzie za mało PLATO.

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 60 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 20 min | 9.4 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 1 min | 9.4 % |
| Na zimno | Centennial | 30 g | 5 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 5 g | Fermetis |