

# 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