

## Czacha dymi 2xAIPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **92**
- SRM **17.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (73.3%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (20%)	80 %	16
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (2.7%)	78 %	51
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.3 kg (4%)	74 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	20 g	40 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.5 %

Na zimno	Citra	20 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	9.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	24 g	Mangrove Jack's

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	10 min