

# LORAL SMASH

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (100%) | 79 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Loral | 15 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Loral | 30 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie | Loral | 55 g  | 1 min  | 11 %       |
| Na zimno  | Loral | 100 g | 2 dni  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |