

## Nowy Początek SMASH IPA II

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **52**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	55 min	11.1 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	11.1 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	11.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis