

## Peated IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **5.5**
- 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.5 kg (7.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.5 kg (7.7%)	80 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (76.9%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	45 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	60 g	7 dni	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	--------	-------------