

# Polish SMaSH

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **31.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	10.5 kg (100%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zula	80 g	60 min	7 %
Whirlpool	zula	200 g	0 min	7 %
Na zimno	cashmere	100 g	4 dni	9.4 %
Na zimno	zula	220 g	4 dni	7 %

## Notatki

- Na Whirlpool chmiel wrzucam gdy brzezka osiągnie temperaturę 88C - 100g i czekam aż dojdzie 77C dożucam 100g i potem czekam do około 66C ( celuję żeby ten proces trwał około 30min). Potem zaczynam chłodzenie.

Na zimno ferm nr 1 200g zula / ferm. 2 100g cashmere

Fermentor nr 1

Fermentor nr 2  
24 paź 2019, 14:47