

S.M.A.S.H. ENIGMA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **80**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	8 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	5 dni	17.2 %

Drożdże

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