

## sm. ipa

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **110**
- SRM **7.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	3 kg (50%)	82 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	2 kg (33.3%)	82 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (16.7%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	50 min	11 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	9 g	15 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	100 g	5 min	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %