

# SMaSH

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **94**
- SRM **6.8**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (86.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	70 min	12 %
Gotowanie	Magnum	30 g	20 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	132.35 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4.41 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	cherry olorosso	44.11 g	Fermentacja cicha	14 dni