

SMASH El Dorado

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | castlemalting - pils | 2.5 kg (90.9%) | 82 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (9.1%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | El Dorado | 10 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | El Dorado | 10 g | 15 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 10 g | 5 min | 11 % |
| Na zimno | El Dorado | 100 g | 3 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1272 American Ale II | Ale | Gęstwa | 100 ml | Wyeast Labs |