

# SMaSH IIPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **39**
- SRM **4.4**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **68 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **68 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale IREKS | 6 kg (100%) | 79 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic | 25 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 45 g  | 15 min | 10 %       |
| Na zimno                  | Mosaic | 30 g  | 7 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |