

## SMASH otter session IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **44**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 5 kg (83.3%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.5 kg (8.3%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne      | 0.5 kg (8.3%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Galaxy | 10 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Galaxy | 10 g  | 30 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Galaxy | 15 g  | 15 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Galaxy | 15 g  | 5 min  | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 50 g  | 0 min  | 15 %       |
| Na zimno                  | Galaxy | 100 g | 3 dni  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa                                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05                         | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |
| zalane na placek po poprzednim piwie |     |        |        |              |