

# SMASH Puławski

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński	10 kg (100%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sybilla	30 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	sybilla	30 g	10 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	5 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	15 g	0 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22 g	---