

SMaSH

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (100%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Jarrylo | 20 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Jarrylo | 20 g | 30 min | 15 % |
| Gotowanie | Jarrylo | 20 g | 15 min | 15 % |
| Whirlpool | Jarrylo | 20 g | 0 min | 15 % |
| Na zimno | Jarrylo | 20 g | 7 dni | 15 % |
| Na zimno | Jarrylo | 20 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |