

## Smoczkowe 2.0

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **52**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (87.7%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.8%)	77 %	26
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (3.5%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	13.5 %

Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	0 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	0 min	7.1 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Cascade	10 g	5 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	10 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1.8 ml	Wyeast Labs