

## smoked apa

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt                 | 5 kg (66.7%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | wędzony torfowy Viking Malt (Strzegom) | 1.5 kg (20%) | 81 %       | 10  |
| Ziarno | Pszoniczny                             | 1 kg (13.3%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic  | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Marynka | 10 g  | 50 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic  | 20 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic  | 20 g  | 20 min | 10 %       |
| Na zimno  | Cascade | 25 g  | 7 dni  | 6 %        |
| Na zimno  | Cascade | 25 g  | 4 dni  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 15 g  | Safale       |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas  |
|-----------------|-----------------|-------|------------|-------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 2 g   | Zacieranie | 1 min |