

Smoked Chili IPA v2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **65**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale ale | 5 kg (58.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann żytni | 1.5 kg (17.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Jęczmienny wędzony brzozą | 1 kg (11.8%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom wędzony torfem | 0.5 kg (5.9%) | 82 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny wędzony dębem | 0.5 kg (5.9%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ekuanot | 30 g | 60 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 10 g | 45 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 30 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 10 g | 30 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 10 g | 5 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 25 g | 0 min | 10.5 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|-------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot | 40 g | 0 min | 13.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 25 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Ekuanot | 100 g | 7 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 14.38 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Jalapeno | 80 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Habanero | 50 g | Fermentacja cicha | 7 dni |