

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wysładzaj 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